



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DE LA
CIUDAD DE PUYO COMO PARTE DE LA CULTURA
AMAZÓNICA”.**

Trabajo de titulación

Tipo: Etnografías

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: NELSON ISRAEL CARRASCO CAGUANA

TUTOR: ING. MARÍA BELÉN BASTIDAS ARAUZ

Riobamba-Ecuador

2017

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación de tipo etnografías **“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DE LA CIUDAD DE PUYO COMO PARTE DE LA CULTURA AMAZÓNICA”** del Sr. Nelson Israel Carrasco Caguana ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. María Belén Bastidas

DIRECTORA

Lcda. Jessica Robalino

MIEMBRO

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. María Belén Bastidas

DIRECTORA

Lcda. Jessica Robalino

MIEMBRO

CERTIFICACIÓN

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal de Trabajo de Titulación de tipo etnografías certifica que el: **“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DE LA CIUDAD DE PUYO COMO PARTE DE LA CULTURA AMAZÓNICA”** de responsabilidad del señor **Nelson Israel Carrasco Caguana**, ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizada su presentación.

DIRECTORA DE TRABAJO

Ing. María Belén Bastidas

DE TITULACIÓN

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Lcda. Jessica Robalino

DOCUMENTALISTA

SISBIB ESPOCH

Ing. Inty Salto

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Nelson Israel Carrasco Caguana declaro que el presente trabajo de titulación de tipo etnografías es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, Agosto de 2017

Nelson Israel Carrasco Caguana

C.I. 160065848-6

DEDICATORIA

A mis padres que gracias a su apoyo incondicional y sus sabios consejos eh logrado alcanzar esta meta en mi vida, a mis hermanos que siempre estuvieron alentándome y brindándome su ayuda, a mis amigos que entre risas y gratos momentos me han acompañado desde el inicio de esta etapa y con sus palabras de aliento me han motivado aún más a culminarla.

Israel

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a Dios, ya que sin él nada podría ser posible, a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo que me abrió las puertas para formarme como profesional, a la Facultad de Salud Pública y a la Escuela de Gastronomía, a sus docentes que con gran cariño y paciencia me han brindado lo mejor de sus conocimientos y apoyo, infinita gratitud especialmente a la Ing. María Belén Bastidas y a la Lcda. Jessica Robalino quienes me han sabido guiar con mucha paciencia durante este proceso de culminación de la carrera.

Israel

Tabla de contenido

RESUMEN.....	vii
ABSTRACT.....	viii
1. INTRODUCCIÓN	1
2. OBJETIVOS	2
2.1. Objetivo general	2
2.2. Objetivos específicos.....	2
3. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.....	3
3.1. Marco teórico	3
3.1.1. <i>Registro de tradiciones culinarias</i>	3
3.1.2. <i>Cultura amazónica</i>	6
3.2. Marco conceptual	15
3.3. Marco legal.....	17
3.3.1. Relación con el plan nacional del buen vivir	17
3.3.2. Código Penal Ecuatoriano	20
4. METODOLOGÍA	21
4.1. Localización y temporalización	21
4.2. Variables	22
4.2.1. <i>Identificación de variables</i>	22
4.2.2. <i>Definición de variables</i>	22
4.2.3. <i>Operacionalización de variables</i>	23
4.3. Tipo y diseño de estudio.....	24
4.4. Grupo de estudio	24
4.5. Diagrama de procedimientos.....	29
4.6. Descripción de procedimientos	29

5.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	30
5.1.	Referentes teóricos culturales de la gastronomía de Puyo.	30
5.2.	Recopilación de información sobre las preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Puyo.	30
5.3.	Documentación de la cultura gastronómica de Puyo	51
6.	PROPUESTA	77
7.	CONCLUSIONES	82
8.	RECOMENDACIONES	83
9.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	28
10.	ANEXOS.....	30

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-4:	Operacionalización de Variables	23
Tabla 2-4:	Catastro de restaurantes de Puyo	26
Tabla 3-5:	Productos agrícolas que se producen en Puyo	30
Tabla 4-5:	Animales consumidos dentro de la gastronomía tradicional de Puyo	32
Tabla 5-5:	Principales peces que se consume en Puyo	34
Tabla 6-5:	Comidas tradicionales representativas de Puyo.....	36
Tabla 7-5:	Preparaciones que han desaparecido con el paso del tiempo	38
Tabla 8-5:	Factor causante de la desaparición de tradiciones culinarias.....	40
Tabla 9-5:	Productos agrícolas y platos tradicionales de Puyo	42
Tabla 10-5:	Maito de Tilapia	43
Tabla 11-5:	Caldo de Carachama.....	45
Tabla 12-5:	Chontacuros asados	47
Tabla 13-5:	Volquetero	49

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-4:	Mapa de la ciudad de Puyo	21
--------------------	---------------------------------	----

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-4:	Diagrama de procedimientos	29
-------------------------	----------------------------------	----

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-5:	Productos agrícolas que se producen en Puyo.....	31
Gráfico 2- 5:	Animales consumidos dentro de la gastronomía tradicional de Puyo	33
Gráfico 3-5:	Principales peces que se consume en Puyo	35
Gráfico 4-5:	Comidas tradicionales representativas de Puyo.....	37
Gráfico 5-5:	Preparaciones que han desaparecido con el paso del tiempo	39
Gráfico 6-5:	Factor causante de la desaparición de tradiciones culinarias.....	41

RESUMEN

La presente etnografía tuvo como objetivo registrar las tradiciones culinarias de la ciudad de Puyo como parte de la cultura Amazónica, para conocer cuáles son las tradiciones culinarias con las que cuenta, analizar su permanencia en el tiempo, los cambios que ha sufrido y lo que representa para la comunidad. Para este trabajo se aplicó el método no experimental mediante el uso de entrevistas a los propietarios de restaurantes dedicados al expendio de comida tradicional, esta información se obtuvo mediante el catastro de restaurantes de Puyo, para establecer cuáles son los platos representativos de la ciudad y la importancia que estos tienen para propios y extraños, llegando a determinarse mediante este estudio como platos tradicionales el maito de tilapia, el caldo de carachama, los chontacuros asados y el volquetero. Con este trabajo se logró elaborar las fichas de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) las cuales aportaron con información para la creación del Blog, el mismo que brinda datos de interés en cuanto a la gastronomía, las técnicas de preparación, utensilios y materia prima que se utilizan para la preparación de los platos tradicionales que representan la cultura e identidad de la zona. Al documentar la información recopilada se logró compartirla y socializarla al público, lo que garantizó que la misma sea de fácil acceso, aporte reconocimiento y brinde datos importantes. Se recomienda la continua actualización de información y su distribución a través de diferentes medios de comunicación.

Palabras claves: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <ETNOGRAFÍA>, <TRADICIONES CULINARIAS>, <CULTURA GASTRONÓMICA>, <PUYO (PARROQUIA)>.

ABSTRACT

The Purpose of the current ethnography was to register the culinary traditions of Puyo city as a part of the Amazon culture to know the about the culinary traditions the city has, to analyze its existence in time, the changes it has had, and what it represents for the community. For this research, it was necessary to apply the non-experimental method using surveys applied to the owners of restaurants in charge of selling traditional food; this information was obtained with the restaurants cadaster located in Puyo. To establish the representative dishes of the city as well as the importance they have for citizens and foreign, it is determined that maito de tilapia, carachama soup, roasted chontacuros, and volquetero are the representative dishes of the city. With this research, it was possible to make the register cards of Instituto Nacional de Patrimonio Cultural that provided information for creating a Blog, which offers important information about Gastronomy, preparation techniques, utensils and raw material used for preparing traditional dishes representing the culture and identity of the area. When documenting the compiled information, it was possible to socialize and share with the audience; this guaranteed an easy access, contribution and diffusion of important data. It is recommended the permanent information updating and its diffusion through different mass media.

Key words: <MEDICAL SCIENCE AND TECHNOLOGY>, <ETHNOGRAPHY>, <CULINARY TRADITIONS>, <CULTURE>, <GASTRONOMIC CULTURE>, <PUYO (PARISH)>.

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía desde un punto de vista cultural, tiene un significado de suma importancia, ya que en ella se refleja el resultado de años de costumbres y formas de vida de las diferentes culturas que existen en el Ecuador.

Dentro de cada cultura las costumbres existentes son ricas y extensas, más aun hablando desde un enfoque gastronómico, en donde se utiliza una gran variedad de productos propios del lugar para crear preparaciones dignas de representar a su cultura.

En algunas regiones del país, no se cuenta con un registro específico de las tradiciones culinarias, existen zonas donde la información recopilada no es suficiente, tal es el caso de Puyo, el cual cuenta con una variedad de preparaciones tradicionales y pese a ser conocidas no se encuentra un registro cultural que brinde información de las mismas.

El presente registro de tradiciones culinarias llega a ser un apoyo para las personas interesadas en conocer la riqueza gastronómica y cultural que la región amazónica posee, centrándose en Puyo una de las ciudades amazónicas más visitadas por turistas nacionales y extranjeros, siendo así una ciudad en vías de desarrollo gracias a su atractivos, bienes inmateriales como son la gastronomía, festividades y tradiciones.

La información obtenida a través de este registro será expuesta y compartida de forma digital a través de la creación de un blog en la web en donde se pueda detallar las tradiciones culinarias de Puyo como parte de la riqueza cultural que la región Amazónica posee.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

- Registrar las tradiciones culinarias de la ciudad de Puyo como parte de la cultura Amazónica.

2.2. Objetivos específicos

- Investigar los referentes teóricos culturales de la gastronomía de Puyo.
- Recopilar información sobre las preparaciones gastronómicas tradicionales de Puyo.
- Documentar la cultura gastronómica de Puyo mediante la creación de un blog en la web.

3. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

3.1. Marco teórico

3.1.1. *Registro de tradiciones culinarias*

3.1.1.1. *Registro*

Se entiende por registro a la acción de obtener información y plasmarla en algún medio de registro para garantizar su permanencia en tiempo y espacio; dentro de los métodos de registro se encuentran varios, estos pueden ser fichas, libros, blogs, revistas, documentos, etc.

Al plasmar esta información se puede garantizar que esta pasará a formar parte del registro histórico de donde se haya tomado los datos que ayudaron a recabar la información necesaria.

El Registro es un instrumento que permite conocer lo que se hace y cómo se hace en una situación de enseñanza determinada y, como tal, es una herramienta efectiva para prácticas informativas.

3.1.1.2. *Tradiciones*

“La tradición es una modalidad de inserción entre la estampa costumbrista y el cuento que toma próspero impulso con las nuevas aperturas del movimiento modernista en la década del XIX.” (Nuñez, 1979)

(Basallo, 1982) Expresa que “tradición es comunicación o transmisión de doctrinas, ritos, costumbres, noticias transmitidas de padres a hijos al correr los tiempos. Noticia de un pueblo antiguo transmitido de este modo, doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.”

La palabra “tradición” es polisémica en la medida en que su sentido se ha venido construyendo y renovando, incluso desde ámbitos diversos; lleva la impronta de lo coloquial, de la teología cristiana y, recientemente, ha emergido como una categoría de las ciencias sociales, y en su largo periplo ha venido mostrando evaluaciones contradictorias.

Por un lado, la tradición ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad. Pero desde otro punto de vista ese anclaje no es otra cosa que un síntoma evidente de la dificultad de adaptación expedita a los crecientes cambios que exige la

vida moderna o el progreso, cuando no, se ha dicho con frecuencia, una mera conjunción de ignorancias y simplezas que en muchos casos reflejan una mente obtusa.

Esto sucede porque la tradición ha sido comprendida en términos de un autoritarismo irracionalista que sin mayores miramientos traduce la idea de que la experiencia de las nuevas generaciones no debe contradecir el saber acumulado y decantado por las generaciones anteriores.

En síntesis, el concepto de tradición se ha utilizado para definir una cierta clase de fenómenos sociales o procesos culturales observables, dejando de lado cuestiones directamente relacionadas con el fenómeno de la tradición vista como proceso, tales como su origen, el proceso de transmisión y sus actores, su duración. Así, hay un interés por estudiar la historia de las tradiciones, que rebase la estricta atención centrada en la función normativa que desempeñan las tradiciones en la sociedad.

El uso cotidiano de la palabra apunta, por un lado, hacia todo aquello que se hereda de los antepasados así como, de una u otra forma, a los actos que se repiten en el tiempo o que provienen de otra generación. Se habla, entonces, de tradiciones religiosas, festivas, comunicativas, normativas, técnicas, estéticas, culinarias, recreativas, etc.

A diferencia de la tradición viva que se basa en el proceso de transmisión, la tradición acumulada no se refiere a procesos, sino a contenidos; muchas veces se llama la tradición de un pueblo a sus artesanías, a sus construcciones, a su comida, a sus relatos; es decir, a la cuantificación de objetos o creencias que conserva y que configuran su acervo memorístico y algunas veces se refiere a tradiciones muertas, que sobreviven sólo como muestra de lo que fueron anteriormente.

En la tradición no hay sólo la remisión a un pasado colectivo, cuyo mantenimiento es importante, no se trata simplemente de repetirlo. En el curso de su desarrollo, la tradición es una combinación de los elementos esenciales, que se conservan intactos junto a aspectos nuevos que se suman a ella. Porque una tradición actual no puede conservarse, generalmente, idéntica a la de sus predecesores, enfrenta distintas situaciones de cambio e innovación.

Los cambios que sufre en la transmisión son variados y responden a diversas causas; sus poseedores son los principales responsables de las modificaciones, pero también deben ser considerados otros aspectos como la memoria selectiva del grupo, las circunstancias y decisiones en el contexto cultural, e incluso, a veces, es la realidad quien impone los cambios a la tradición. (Madrado Miranda, 2005)

La transmisión cultural de un conocimiento, práctica, costumbre, mito, etc. jamás se reduce a una simple reconducción mecánica individualizada; más bien es un acto de carácter colectivo, como lo atestiguan en todas las culturas los rituales que la acompañan, trátase de algo de la naturaleza o lo sobrenatural, del mundo de los hombres, a nivel biológico o social, del pasado, del futuro o de las necesidades del presente. El estudio de la transmisión revela entonces que las diversas modalidades a la que está sometida en todas las sociedades no obedecen solamente a una lógica de eficacia práctica, sino a una “intención cultural” (Bonte & Izard, 1991)

3.1.1.3. Tradiciones culinarias

La gastronomía propia de un lugar es donde se puede ver reflejada su cultura en su máximo esplendor, se aprecian los productos con los que se preparan los platos tradicionales, la riqueza natural de su suelos, ríos, fauna y flora, además se puede considerar que hasta cierto punto se puede apreciar de breve forma la situación socio-económica que transmite y que en tiempo y espacio se han convertido en tradiciones culinarias.

(Medina, 1996) Expone en base a las tradiciones culinarias que “Con el objetivo de establecer una caracterización de una tradición culinaria determinada sugiere tres planteamientos básicos de partida: el análisis de los ingredientes que se utilizan en esta tradición culinaria, el examen de sus recetas predominantes y, finalmente, la observación minuciosa de las técnicas culinarias que se aplican en un momento determinado y en una tradición determinada.”

Esto hace énfasis principalmente al análisis que se requiere para establecer cuáles son las características de una tradición culinaria, este análisis se puede llevar a cabo a través de la observación y el involucrarse en las preparaciones presentadas por quienes son los portadores del conocimiento. Aunque la culinaria o cocina no forma, obviamente, parte del patrimonio cultural monumental de un país, en la misma forma que un templo o una escultura, sí es claro que ella, no obstante tiene un fundamento material al mismo nivel que la música, forma parte del patrimonio cultural llamado intangible.

La cocina, en efecto, como todas las artes, tiene una base física o material que es la que, impresionando alguno de nuestros sentidos o la sensibilidad en su conjunto, produce la emoción de la belleza y del placer a ella asociado; la cual ha de referirse obviamente, en este contexto, a una forma material. Pero esta forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones

como desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, sólo en el recuerdo de los seres humanos.

Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que las tradiciones culinarias así como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible. (Unigarro Solarte, 2010)

3.1.2. Cultura amazónica

3.1.2.1. Cultura

Se puede definir a la cultura como la forma de vida de un grupo de individuos con sus características en particular, el desarrollo que estos tienen como comunidad, las costumbres que adquieren en el proceso y como estas se reflejan de forma objetiva ante la sociedad.

Conjunto de maneras de pensar y de vivir, cultivadas, que suelen designarse con el nombre de civilización. Así entendida, cultura es un nombre adecuado para aplicarse, sensu lato, a todas las realizaciones características de los grupos humanos. En él están comprendidos tanto el lenguaje, la industria, el arte, la ciencia, el derecho, el gobierno, la moral, la religión, como los instrumentos materiales o artefactos en los que se materializan las realizaciones culturales y mediante los cuales surten efecto práctico los aspectos intelectuales de la cultura (edificios, instrumentos, máquinas, objetos de arte, medios para la comunicación, etcétera). (Altieri Megale, 2001)

De manera restrictiva, se ha señalado que la cultura son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. Lo anterior consiste en patrones aprendidos o adquiridos de conductas por los individuos como miembros de un grupo social y transmitido de una generación a la siguiente. La noción de cultura incluye las creencias de los diferentes grupos sociales, sus valores y costumbres, sus tradiciones, lenguaje, educación, ornamentos, sus formas de artes, sus inventos y tecnología, organización política, leyes, instituciones, ceremonias sociales y religiosas, y otros elementos adquiridos o desarrollados por un pueblo, configurado su herencia social, en contra posición a la herencia biológica que se transmite de padre a hijos. (Jaramillo Antillón, 2004)

(Gómez Pellón, 2010) Manifiesta con respecto a los componentes de la cultura que “está compuesta por símbolos. Precisamente, la capacidad del ser humano para simbolizar lo ha convertido en un animal superior y le ha permitido agrandar su cultura incesantemente. Los gestos, las palabras, las actitudes, etc. son simbólicos. El significado de los símbolos depende de cada cultura, esto es, del consenso existente en cada cultura respecto a los significados. Lo que hacen los miembros de una sociedad es descodificar constantemente los signos que perciben, a fin de dotar a los mismos de significados.

A la imposibilidad de interpretar los símbolos en una cultura distinta de la propia se la denomina “choque cultural”. Si bien cuando vivimos en una cultura dada no pensamos acerca de los significados de los símbolos que nos rodean, cuando viajamos o entramos en contacto con gentes de otras culturas, experimentamos lo que se denomina “choque cultural”. Ciertamente que hay símbolos universales que nos permiten alcanzar niveles mínimos de comunicación, pero no es menos cierto que cada cultura, en general, posee sus propios símbolos.

En ocasiones, idénticos símbolos tienen significados diferentes, incluso en la misma cultura, dependiendo de la interpretación que hacen las personas de acuerdo con la edad, el sexo, la clase social, la etnia, la religión, etc.

También es frecuente que los grupos sociales intenten apoderarse de los símbolos y, como consecuencia, un símbolo determinado pasa, progresivamente, a tener un significado del que antes no estaba dotado.”

Una vez adentrado en la temática sobre la cultura y el significado que esta tiene para un pueblo y como toma forma y en ciertos casos se materializa para demostrar las características más representativas y la identidad que manifiesta, se puede hablar sobre cómo se celebran actos relevantes a través de sus festividades, la diversidad cultural que puede presentar un pueblo y su forma de vida.

3.1.2.2. Festividades

Las fiestas son una parte representativa de la cultura, donde se refleja la identidad de un pueblo (Pérez Carrillo, 2011) en su recopilación de información presentada en su proyecto de investigación presenta a las siguientes como las festividades de importancia. “En la Provincia de Pastaza se celebra diferentes festividades, las más importantes son las de provincialización, cantonización y festividades indígenas.

2 de Enero

Santa Clara cantón de la Provincia de Pastaza celebra sus fiestas, en la cual se realizan diferentes actividades como: la sesión solemne, actividades sociales y culturales, elección de la reina del cantón, competencias deportivas: de coches y deportes extremos, toros de pueblo. Esta es la fecha de Cantonización oficial, pero las festividades y actividades se realizan en la última semana de enero.

12 de Febrero

Día del Oriente ecuatoriano, es el aniversario del descubrimiento del Río Amazonas. Se realiza el desfile cívico militar y otros eventos en el cual participan los colegios y escuelas con sus bandas de gala.”

Febrero-marzo

Se celebra el carnaval turístico y cultural de Pastaza, que se impulsó con el objetivo de transformar el juego brusco del carnaval en una fiesta llena de colorido, desfiles, danza, música y sobre todo respeto mutuo entre los habitantes de la ciudad de Puyo. Es un evento organizado y auspiciado por el municipio del cantón Pastaza.

Son cuatro días de festividades, en los cuales turistas nacionales y extranjeros pueden disfrutar de las diferentes actividades que conciernen al Carnaval Turístico y Cultural, en estos días de fiesta se realizan actividades diurnas y nocturnas. Se cumplen una serie de programas siendo los más notables la feria artesanal, exposiciones artísticas, encuentros deportivos, el desfile folklórico con la participación de grupos de baile de los pueblos indígenas de la región, juego con carioca, juegos pirotécnicos y bailes.

Estas fiestas nos permiten promocionar los atractivos turísticos de la provincia, difundir la riqueza cultural de la zona así como también las artesanías, la variedad étnica y los atractivos paisajísticos rodeados de la naturaleza que caracteriza a la región. (Barona & Yaguar, 2011)

27 de Febrero

Se realiza la Feria de la caña en la parroquia Tarqui. Los visitantes pueden encontrar la caña en su estado natural, en forma de pedazos pequeños o en jugo listo para ser degustado, también en esta feria se ofrece los distintos derivados de la caña como son la panela, la cual conlleva un arduo proceso para su elaboración, se la puede encontrar granulada o en ladrillo y el licor el cual es muy apetecido por los visitantes como es el guarapo, macerado y el chugchuazo. (Pérez Carrillo, 2011)

11 de Abril

Mera celebra sus fiestas de cantonización, en la cual se realizan varias actividades como: sesión solemne, actividades sociales y culturales, elección de la reina del cantón. Competencias deportivas tales como: rafting en el río Pastaza y carreras de coches de madera en las calles de la ciudad, feria agro productiva y eco- turística. (Barona & Yaguar, 2011)

5-12 de Mayo

Puyo celebra sus fiesta de fundación, estas festividades están a cargo del municipio de Pastaza y se realizan un sin número de actividades como: sesión solemne, elección de la reina de Puyo, desfiles folklóricos en los que participan escuelas, colegios, instituciones públicas y privadas, así como también grupos de danza de las siete nacionalidades indígenas, cada una con sus trajes típicos y danzas ancestrales.

En estas fechas se realizan encuentros deportivos, competencia de deportes extremos, motocross, 4x4, exhibición de autos, juegos pirotécnicos, verbenas populares. Existen dos ferias representativas como son: la Feria Agrícola Ganadera y la Feria Artesanal, en donde se pueden encontrar y adquirir todos los productos autóctonos de las diferentes culturas indígenas. Otra actividad muy importante es el festival gastronómico en el cual se presentan diferentes platos típicos de la zona.

11 de Mayo

Se celebra el día de las nacionalidades indígenas por tal motivo se realiza un desfile en el cual participan únicamente las siete nacionalidades indígenas, además de la feria artesanal se celebra también la elección de la princesa de las nacionalidades indígenas en la cual participan candidatas de las siete nacionalidades.

25 de Julio

Arajuno cantón de la provincia de Pastaza celebra su cantonización por tal motivo se realizan distintas actividades tales como: sesión solemne, desfiles cívico y folklórico, encuentros deportivos, elección de la reina del cantón y un sin número de actividades más. (Pérez Carrillo, 2011)

Agosto

Es el mes del turismo y la cultura, durante los fines de semana de este mes se realizan diferentes tipos de actividades: culturales, sociales, folklóricas y deportivas.

También se hacen recorridos por las diferentes rutas turísticas y balnearios que existen en la provincia, para así promover estos lugares turísticos, todos estos eventos son gratuitos y fomentan el turismo de la provincia (Barona & Yaguar, 2011).

5-10 de Noviembre

Pastaza celebra sus fiestas de provincialización, esta es una de las dos festividades más importantes después de las fiestas de fundación de Puyo.

En las fiestas de provincialización se realizan diversas actividades como: el pregón de fiestas, seguido por la elección de la reina de la provincia, la posta atlética por la ruta de los túneles, la cual se realiza desde Baños hasta la ciudad del Puyo, el festival nacional de danzas folklóricas, concursos de pinturas y muchas más actividades sociales y culturales.

También se realizan competencias de deportes extremos en diferentes escenarios de la provincia, rally, 4x4, motocross, bicicross, casas abiertas, las distintas ferias como: la feria agrícola y gastronómica, la feria de exposición agropecuaria y la feria artesanal.

En el festival de arte, cultura y delicias amazónicas, se celebran diferentes actividades entre ellas la realización del volquetero más grande del Ecuador, este es un plato típico de la ciudad del Puyo. El festival gastronómico es donde se puede degustar de los diversos platos realizados con productos de la zona y los platos típicos.

El desfile cívico militar que conmemora el aniversario de provincialización, el desfile folklórico en el que participan los estudiantes, instituciones, familias y las siete comunidades indígenas con sus danzas típicas este es el mayor atractivo ya que se puede apreciar la riqueza de esta provincia pluri-cultural. (Pérez Carrillo, 2011)

Fiestas Populares

En la parroquia Veracruz se celebra el 27 de junio su aniversario de parroquialización en la que se destacan actividades culturales, deportivas y productivas, también se realiza un evento muy importante que es el de los cuerpos pintados, en el cual la única regla es que en el cuerpo se debe pintar paisajes o animales propios de la amazonia. (Barona & Yaguar, 2011)

En la parroquia 10 de Agosto se celebra sus fiestas de parroquialización el 10 de agosto, en este festejo se realiza la feria ganadera de la 10 de agosto la que convoca a ganaderos de la provincia y provincias aledañas.

En la parroquia Canelos por motivo de su parroquialización se realiza algunas actividades como: juegos tradicionales que empiezan en el mes de noviembre. La gente de Canelos festeja también las "fiestas de abundancia" en el mes de diciembre.

En la parroquia del Triunfo su fiesta conmemorativa principal se la realizan el 19 de noviembre, donde se ha instituido la feria de la naranjilla que en coordinación con el Consejo Provincial de Pastaza se la desarrolla. (Pérez Carrillo, 2011)

3.1.2.3. Historia

Origen de su nombre.- Puyo proviene del vocablo kichwa PUYU, que traducido al español, significa nublado, neblina. Se cree que anteriormente a la época de la colonización, los

indígenas llamaban al río que pasa por la ciudad, río Puyo, que quería decir río nublado, debido a que en este lugar la presencia de la neblina era abundante y frecuente.

De allí del nombre del río, se tomó el sustantivo Puyu y se le dio el nombre a la ciudad, hasta 1930 se la llamaba Puyu, pero luego poco a poco los mestizos colonos fueron definiéndola como Puyo. Existen suficientes evidencias de que en el lugar donde hoy se asienta Puyo, quizá un poco más a la margen del río Pindo Grande, existió un pueblo de indígenas Chirapas llamados Pinduyaku (debido a la presencia de abundantes plantas de Pindo a orillas del río del mismo nombre), los mismos que eran muy amigables y con su actitud facilitaban el paso de misioneros, encomenderos y comerciantes hacia Canelos y más allá, motivo por el que los indígenas Chirapas del otro lado del Pastaza no los querían, a tal punto que decidieron desaparecerlo al pueblo de Pindoyaku y acabar con todo vestigio de vida humana.

Este hecho lo cristalizaron en el año de 1868. Aquí un grupo conocido como ejército de indios, del otro lado del río Pastaza, capitaneados por los capitanes Sharupi y Timara, incendiaron y dieron muerte a casi toda la población de Pinduyaku. De ellos unos pocos indígenas, entre niños y uno que otro joven pudo escapar por el Canelos Nambi (camino a Canelos).

A la par de la conquista de la costa y de la sierra del actual Ecuador, en el siglo XVI, los españoles incursionaron en la región amazónica en busca del país de la canela, condimento natural que crece en la zona conocido por los indígenas con el nombre de ishpingo y cuyo sabor es similar al producto asiático, tarea por la cual descubrirían el río de las Amazonas en febrero de 1542. Después del furor por la canela, los europeos siguieron tras la búsqueda del oro, impulsados por una leyenda que hablaba de la abundancia del metal. Junto con la búsqueda de la canela y el oro, que nunca encontraron en suficiente cantidad, los españoles levantaban ciudades y poblados, mientras las órdenes religiosas que seguían a la conquista llevaban su voz y construían capillas y misiones.

Al iniciarse el siglo XIX, antes de la etapa republicana del Ecuador, la región de Canelos, como era conocido el territorio de la actual provincia de Pastaza, formaba parte del Corregimiento de Ambato, que se había establecido en 1797 por decisión de la Presidencia de la Real Audiencia de Quito. Ya en la etapa republicana del Ecuador, el 29 de mayo de 1861 la Convención Nacional que redactaba una nueva constitución dictó una ley sobre la división territorial del

país, en la que formó parte la provincia del Oriente, que incluía a Napo y Canelos. Dentro de la distribución de Canelos figuraban los pueblos de Canelos, Sarayaku, Lliquino, Andoas y las tribus Zápara y Jíbaros (con esta denominación eran conocidos durante el siglo XIX los actuales Shuar).

En 1897 el cantón Canelos pasó a formar parte de la provincia de Tungurahua y luego, el 13 de noviembre de 1911 se estableció el cantón Pastaza. En 1921 la Región del Oriente fue dividida políticamente en las provincias de Napo-Pastaza y Santiago-Zamora, la primera con las jefaturas de Sucumbíos, Napo y Pastaza. Por su parte, Pastaza comprendía las parroquias de Mera y Puyo.

El 10 de noviembre de 1959 se creó la provincia de Pastaza y se designó a Puyo como capital de provincial. Hoy, Puyo es una ciudad organizada que dispone de todos los servicios para atender a los turistas que llegan a disfrutar de los atractivos naturales y culturales que posee la provincia de Pastaza. (Ledesma Zamora, 2004)

3.1.2.4. Gastronomía

En puyo se preparan varias delicias con productos de la región, entre ellas están los Maitos de pescado y palmito, chontacuros asados, caldo de caramacha, etc. Y al igual que en otros pueblos de la selva se consumen, la chicha de yuca como bebida central, además del tradicional jugo de caña y el guarapo.

En la ciudad de Puyo uno de los platos más reconocidos es "El Volquetero" el cual consiste en una mezcla de productos de las tres regiones del Ecuador por la costa se encuentra el atún, el chocho, el tostado y la cebolla por la región interandina y el chifle de la variedad de plátano yurimagua por parte de la Amazonía.

Este plato típico de los fines de semana se sirve en el Malecón del río Puyo Boayacu, su historia se remonta a los inicios de la construcción de la ciudad, cuando Puyo era una ciudad de apenas cinco mil habitantes al igual que ahora las volquetas y sus choferes, eran parte vital del desarrollo de la ciudad, el trabajo arduo y las jornadas completas hacían que los comensales exigieran rapidez y exquisitez en la preparación dando como resultado el plato que hasta el día de hoy goza de gran popularidad para locales y turistas.

El volquetero en si es un plato que el montaje del plato fue creado en Pastaza, en Puyo especialmente en el barrio obrero pero los productos son de las cuatro regiones del Ecuador, va el chocho que se pone al fondo, es de la sierra, luego va el tostado el maíz blanco que viene igual de la sierra, va acompañado de chifles que están hechos con el plátano verde que es el yurimagua que es de la Amazonía luego se coloca el curtido que es hecho de cebolla paiteña, sal limón y hierbitas y al final en la cima del volquetero se coloca el atún proveniente de la costa, es por esto que se reconoce al volquetero como un plato donde se reflejan tres regiones del Ecuador este es un plato grande que siempre por costumbre se debe comer acompañados.

3.2. Marco conceptual

TRADICIÓN:

- Transmisión o comunicación de noticias, literatura popular, doctrinas, ritos, costumbres, etc., que se mantiene de generación en generación.
- Costumbre, composición literaria, doctrina, etc., que se comunica, se transmite o se mantiene de generación en generación.
- Desarrollo de una misma actividad que se produce en un lugar determinado a lo largo del tiempo.

TÍPICO:

- Que representa o reproduce un tipo, o posee sus características básicas.
- Que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa, etc.

CULTURA:

- Conjunto de conocimientos e ideas no especializados adquiridos gracias al desarrollo de las facultades intelectuales, mediante la lectura, el estudio y el trabajo.
- Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc.

PATRIMONIO:

- Conjunto de edificios, yacimientos arqueológicos, obras de arte, objetos y documentos de interés científico, histórico o artístico de un país.
- Conjunto de bienes que una persona adquiere por herencia familiar.
-

INMATERIAL:

- Que pertenece al espíritu o que no se puede percibir por los sentidos.

ANCESTRAL:

- De los ancestros o relacionado con ellos.
- Que tiene un origen muy antiguo.

HERENCIA:

- Derecho a heredar que tiene una persona por ley o por testamento.
- Conjunto de bienes no materiales, obras o ideas que se reciben de los antecesores.
- Proceso mediante el cual se transmiten a través de los genes una serie de características de los padres a los hijos.

3.3. Marco legal

3.3.1. Relación con el plan nacional del buen vivir

La (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2009, págs. 124-125) expresa en el literal 6.10. Del Plan Nacional del Buen Vivir, sobre Sostenibilidad, conservación, conocimiento del patrimonio natural y fomento del turismo comunitario que “La Constitución del Ecuador recoge conceptualmente dos grandes avances en relación a los temas ambientales: los derechos de la naturaleza y los derechos ambientales en el marco del Buen Vivir como parte del nuevo régimen de desarrollo.

Ecuador es el primer país del mundo que reconoce los derechos a la naturaleza a partir de las múltiples cosmovisiones de las diferentes culturas y nacionalidades a través del reconocimiento de los procesos naturales, sus dinámicas, los ciclos de vida, las capacidades de resiliencia y su derecho a la restauración.

La nueva visión reconoce que el Buen Vivir de las personas está íntimamente ligado al ámbito natural. Las sociedades en sus diversos modos y niveles de vida dependen físicas, económica, y espiritualmente de la naturaleza. En el caso del Ecuador, es evidente que históricamente nuestro modelo de desarrollo se ha basado en la explotación desenfrenada de los recursos naturales. Es en este punto en el que debemos pensar en el tipo de relación entre naturaleza y actividades humanas.

De ahí que la pregunta fundamental se traslade a tratar de respondernos: ¿cómo vivir bien con justicia social y ambiental dentro de los límites de la naturaleza? El proyecto político actual plantea una transición desde el modelo altamente extractivista, prácticamente dependiente y completamente desordenado a nivel territorial, hacia un modelo de aprovechamiento moderado sostenible: utilizando de manera inteligente los espacios disponibles; asegurando la soberanía alimentaria; considerando el crecimiento poblacional; protegiendo los paisajes naturales e intervenidos; disfrutándolos; asegurando el mantenimiento del agua y de sus fuentes; evaluando los riesgos posibles a las poblaciones por eventos naturales que nos afectan, para poder tomar medidas de precaución y mitigación; democratizando la planificación y la toma de decisiones a los ciudadanos y ciudadanas; recuperando la mirada y reconociéndonos como una nación costera e insular fuertemente ligada al mar, pero también andina y amazónica; muestras de cumplimiento de los derechos de la naturaleza.

En primer lugar, considerar el patrimonio natural en su conjunto, la conservación y un manejo efectivo y coherente en los espacios naturales, especialmente en las áreas terrestres y marinas

declaradas protegidas por el Estado. Valorando su altísima biodiversidad, no solamente desde el punto de vista del valor ecológico de sus ecosistemas, su vulnerabilidad y la dinámica natural a la que constantemente se enfrentan. Además considerando la naturaleza como una fuente de conocimiento y de información constante.

De la misma manera, resulta imprescindible considerar la intervención humana, desde lo comunitario, lo privado y lo público, y su nivel de participación, tanto desde las poblaciones que viven o dependen directamente aún de estos espacios naturales, así como de las actividades a escalas más grandes. Estas actividades deberán evaluar sus límites, posibilidades y potencialidades, considerando como parte de los elementos fundamentales de evaluación los niveles de afectación a estas áreas protegidas.

Un segundo eje de trabajo debe prevenir y enfrentar los niveles de contaminación de los espacios terrestres, acuáticos y atmosféricos, de las zonas urbanas, rurales y marinas. Resulta imprescindible proveer de saneamiento básico las zonas urbanas y las comunidades rurales. De igual manera sobre los pasivos ambientales resultantes de las actividades extractivas y productivas, actividades como la 124 petrolera, la minera, la explotación de canteras, los residuos contaminantes de las actividades productivas, especialmente de las extensivas derivadas en los grandes monocultivos.

Constituye un reto recuperar la calidad ambiental en las zonas urbanas, especialmente en términos de calidad del aire y del agua, el mejoramiento de los estándares ambientales de las industrias y las grandes inversiones, así como de los pequeños productores que, sin un control efectivo, ponen en riesgo la salud de las comunidades rurales, especialmente por contaminación de productos químicos usados en la agricultura.

Un tercer eje de trabajo busca incorporar una visión de aprovechamiento económico, y además contemplar los niveles de corresponsabilidad con los efectos ambientales a mayor escala, como es el caso del calentamiento global. Bajo esta perspectiva resulta imprescindible preparar los escenarios en que las políticas públicas actúen para mitigar los efectos ambientales que puedan producirse y, de la misma manera, responder con alternativas nuevas. Respecto a las iniciativas de ahorro o disminución de consumo de carbono en la atmósfera, mecanismos como la iniciativa Yasuní-ITT, resulta una propuesta integral de conservación del patrimonio natural, por la contaminación evitada por mantener el petróleo bajo tierra, sumada a la protección de comunidades indígenas. Así el Ecuador pone a consideración del debate internacional una alternativa para evitar la contaminación, y se suma a mercados establecidos de compra y

disminución de carbono. Se trata de alternativas económicas y políticas, esencialmente vinculadas a las estrategias ambientales que, desde Ecuador, se pueden aportar.

Un cuarto eje es el agua considerada como un derecho y un patrimonio nacional al cual toda la población debe tener acceso, y que constituye un elemento fundamental para el Buen Vivir en el país. Sin embargo, resulta una obligación para el Estado y la población mantener el ciclo vital del agua, la calidad y la cantidad de la misma; distribuirla equitativamente priorizando el consumo humano; aprovecharla con responsabilidad, y garantizar la calidad ambiental de la misma para que las poblaciones, tanto en el Ecuador como fuera de él, puedan utilizarla de la misma manera. La responsabilidad del Estado es manejar este patrimonio desde la visión de cuencas hidrográficas, las mismas que nos permitirán concebir todo este ciclo de aprovechamiento con la responsabilidad, la justicia distributiva y la calidad ambiental necesarias.

El quinto eje lo constituye el impulso al turismo de naturaleza y especialmente comunitario, que se presentan, también como actividades alternativas que permite aprovechar el valor paisajístico de la naturaleza, generando oportunidades educativas, lúdicas, además de trabajo y (re)distribución de la riqueza. Sin embargo, esta «industria verde» también necesita desarrollar capacidades, como la formación profesional en todos los campos de servicios turísticos y de naturaleza, educación formal, infraestructura, inversión en los planes de manejo de los espacios naturales, generación de información de las oportunidades turísticas a nivel nacional e internacional, dotar de sistemas de seguridad y accesibilidad a dichos espacios, todos estos aspectos enfocados principalmente al fortalecimiento desde la óptica comunitaria.

Estos ejes de trabajo deben responder a visiones de corto, mediano y largo plazo, donde la conservación y el uso sostenible apoyen la construcción de una sociedad basada en el bioconocimiento. Las acciones que se desarrollen deben asegurar la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental. En este sentido, es imprescindible evaluar los riesgos y las ventajas que pueden presentarse ante las necesidades de los grandes proyectos y sus infraestructuras, la expansión de la frontera agrícola y la construcción de vías.”

De igual manera la (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2009, págs. 392-393) en el literal 8.7. sobre Potenciar la diversidad y el patrimonio cultural expresa que “a partir del reconocimiento de que el Ecuador es un país de gran diversidad cultural y étnica, y en su territorio coexisten una serie de componentes y manifestaciones culturales heterogéneas, se ha emprendido un proceso que busca superar los prejuicios en pos de vinculaciones solidarias y

respetuosas de la diversidad, y de la necesidad de reconstruir y entender el Estado Plurinacional e Intercultural, donde las diferencias sean entendidas como un potencial social, para construir un país más equitativo, solidario, respetuoso y justo. La construcción del Estado Plurinacional e Intercultural plantea la unidad en la diversidad, para que la sociedad ecuatoriana reconozca la existencia de las nacionalidades indígenas y de los pueblos afro ecuatorianos y montubios como sujetos políticos con derechos propios. A fin de conseguir las vinculaciones solidarias y respetuosas de la diversidad, superando los prejuicios existentes, son desafíos importantes para el país: reconocer la importancia de territorios culturalmente diversos, de pueblos y nacionalidades y su paulatina conformación como circunscripciones territoriales indígenas de acuerdo a la Constitución del Ecuador, donde se deberán respetar prácticas culturales ancestrales en un contexto de mutuo respeto; revalorizar el patrimonio edificado, proteger los sitios arqueológicos y las prácticas culturales locales, fomentar el conocimiento de la diversidad cultural en la población, incentivar el turismo nacional e internacional respetando y protegiendo los territorios; y reconocer que es necesario iniciar procesos de cogestión territorial integral mediante agendas programáticas claras tanto desde los diferentes sectores, como desde los diferentes niveles de gobierno.”

3.3.2. Código Penal Ecuatoriano

(Ministerio de Justicia, Derechos Humanos y Cultos, 2014, pág. 99) expresa en el “Art. 247.- Delitos contra la flora y fauna silvestres.- La persona que cace, pesque, capture, recolecte, extraiga, tenga, transporte, trafique, se beneficie, permute o comercialice, especímenes o sus partes, sus elementos constituidos, productos y derivados, de flora o fauna silvestre terrestre, marina o acuática, de especies amenazadas, en peligro de extinción y migratorias, listadas a nivel nacional por la Autoridad Ambiental Nacional así como instrumentos o tratados internacionales ratificados por el estado, será sancionada con pena privativa de libertad de uno a tres años.

Se aplicará el máximo de la pena prevista si concurre alguna de las siguientes circunstancias:

1. El hecho se cometa en período o zona de producción de semilla o de reproducción o de incubación, anidación, parto, crianza o crecimiento de las especies.
2. El hecho se realice dentro del Sistema Nacional de áreas Protegidas.

Se exceptúan de la presente disposición, únicamente la cacería, la pesca o captura por subsistencia, las prácticas de medicina tradicional, así como el uso y consumo doméstico de la madera realizada por las comunidades en sus territorios, cuyos fines no sean comerciales ni de lucro, los cuales deberán ser coordinados con la Autoridad Ambiental Nacional.”

4. METODOLOGÍA

4.1. Localización y temporalización

El registro de las tradiciones culinarias de Puyo como parte de la cultura amazónica se realizó en la provincia de Pastaza, en el cantón Pastaza en la cabecera cantonal Puyo, en la asociación indígena de Puyo y en los establecimientos de alimentos y bebidas dedicados al expendio de comida tradicional de la zona.

Tuvo una duración de 8 meses, que inició en el mes de Enero hasta el mes de Agosto de 2017. Tiempo en el cuál se realizó el registro de las tradiciones culinarias de Puyo y se documentó su cultura gastronómica mediante la ficha A4 de registro del Instituto de Patrimonio Cultural (INPC) y un blog en la web.



Figura 1-4: Mapa de la ciudad de Puyo

Fuente: Google Maps

4.2. Variables

4.2.1. Identificación de variables

4.2.1.1. Variable dependiente

Registro de tradiciones culinarias

4.2.1.2. Variable independiente

Cultura amazónica

4.2.2. Definición de variables

Registro de Tradiciones Culinarias

Se entiende como registro el obtener información y plasmarla a través de un medio informativo, en este caso un registro de tradiciones culinarias las cuales forman parte de la cultura de una lugar, estas comprenden los productos propios de la zona, la finalidad y relación que estas tienen con las tradiciones que forman parte de su identidad cultural.

Cultura Amazónica

Se puede definir a la cultura como parte fundamental de la identidad de un grupo social, en donde se establecen las costumbres y tradiciones, en este caso la cultura de la región amazónica la cual comprende ciertas características en donde se identifican aspectos de importancia como la gastronomía, las festividades y nacionalidades.

4.2.3. Operacionalización de variables

Tabla 1-4: Operacionalización de Variables

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADOR
REGISTRO DE TRADICIONES CULINARIAS	Menaje	Utensilios Equipamientos
	Metodología	Técnicas de preparación Medios de conservación
	Aporte culinario	Medicinal Cultural
CULTURA AMAZÓNICA	Transmisión de saberes	Familiar (Padres – Hijos) Educativa (Maestro – Aprendiz) Profesional (Capacitaciones)
	Bienes culturales (Inmateriales)	Festividades Gastronomía Tradiciones

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

4.3. Tipo y diseño de estudio

Según (Ortiz Uribe , 2004) Una investigación no experimental “es el tipo de investigación en la que no se hacen variar intencionalmente las variables independientes. En la investigación no experimental se observan fenómenos tal y como se presentan en su contexto natural, se obtienen datos y después éstos se analizan. En la investigación no experimental el control es menos riguroso que en la experimental.”

El presente trabajo etnográfico es de tipo no experimental ya que las variables manejadas en esta investigación no son manipuladas, ni sufren ningún tipo de cambio.

(Sierra Bravo, 1988) Determina a la etnografía como una técnica de observación, considerándola como una de las más importantes de las ciencias sociales.

Se determina como un estudio etnográfico ya que para el levantamiento de la información se vio la necesidad de inserción dentro de la comunidad con la finalidad de garantizar información verídica que aporte a la investigación.

4.4. Grupo de estudio

Para la aplicación de la encuesta se trabajó con la asociación de indígenas de Puyo, la cual comprende una totalidad de sesenta y tres miembros y se obtuvo la muestra de la población a través de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{1 + (e^2).N}$$
$$n = \frac{63}{1 + (0,1^2).63}$$
$$n = \frac{63}{1 + (0,01).63}$$

Dónde:

$$n = \frac{63}{1 + 0,63}$$
$$n = \frac{63}{1,63}$$
$$n = 38,65$$

n= Tamaño de la muestra
N= Población
e= margen de error (10%)

Realizada la fórmula se llegó a un tamaño de la muestra total de 39 personas a quienes se aplicaron las respectivas encuestas.

El grupo de estudio con el cuál se trabajó para las entrevistas comprende a un representante indígena de Puyo y a los establecimientos gastronómicos enfocados a la elaboración de preparaciones tradicionales.

Esta información se obtuvo mediante el catastro de los prestadores turísticos de Pastaza facilitado mediante la dirección de turismo de la ciudad el cuál determinó que de los sesenta y cinco establecimientos de alimentos y bebidas seis se dedican a la elaboración de preparaciones tradicionales amazónicas.

De esta forma se determinó que las entrevistas correspondientes para la recolección de información fueran aplicadas al representante indígena de Puyo y a los propietarios de los seis establecimientos de gastronomía tradicional de Puyo.

Tabla 2-4: Catastro de restaurantes de Puyo

CATASTRO DE RESTAURANTES DE PUYO 2017					
Nº	RAZON SOCIAL	PROPIETARIO	DIRECCION	CATEGORIA	TELF.
RESTAURANTES					
1	NELS COFFEE RESTAURANT	LEDESMA SARMIENTO ENRIQUETA NARCISA	PUYO, FCO. DE ORELLANA Y GRAL. VILLAMIL	PRIMERA	(593) 03 2884-884 / 2535-338
2	MI MARISQUERÍA	ESPINOZA VILLACRÉS ROSA ESTELA	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y AMAZONAS	SEGUNDA	(593) 03 2885-751
3	EUROPA	COLOMA FREIRE MARIA SUSANA	PUYO, ATAHUALPA Y JACINTO DAVILA	SEGUNDA	(593) 03 2885-228
4	MAR , TIERRA Y SABOR	ORBE JARAMILLO ISABEL MONICA	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y AMAZONAS	SEGUNDA	(593) 03 2886-830/2530-816
5	LA CARIHUELA	COLOMA PARREÑO MARIA TERESA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CUMANDA	SEGUNDA	(593) 03 2883 - 919
6	BUON GIORNO	VERA JARAMILLO JAIME RICARDO	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y 27 DE FEBRERO	SEGUNDA	(593) 03 2883 - 841
7	BUON GIORNO 2	VERA JARAMILLO JAIME RICARDO	PUYO, COTOPAXI Y 20 DE JULIO	TERCERA	(593) 03 2888 - 883
8	LAS PALMAS	CRESPO BILMONTE SILVA PATRICIA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y MANUEL SANTOS	TERCERA	(593) 03 2792 - 443
9	PIZZERIA ITALIANA O' SOLE MIO	SERGIO VICENZO TITO	PUYO, PICHINCHA Y GUARANDA	TERCERA	(593) 03 2884-768
10	CASA BLANCA	MEZA ARCOS EULALIA MATILDE	PUYO, 20 DE JULIO Y BOLIVAR	TERCERA	(593) 03 2885-329
11	EL SABOR DE LA COSTA	CONSTANTE VALLADARES EDUARDO	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO DIAGONAL PARQUE ACUATICO MORETE PUYU	TERCERA	(593) 03 2883-550
12	CHIFA ORIENTAL	ZARUMA ARMIJOS ANGEL RODRIGO	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CURARAY	TERCERA	093795361/2883-965
13	RINCON AMBATEÑO	RODRIGUEZ VILLACRES JAIME G	PUYO, PASTAZA Y COTOPAXI	TERCERA	(593) 03 2889-129
14	SAL Y PIMIENTA	MARIA VILMA CAICEDO FREIRE	PUYO, ATAHUALPA Y 27 DE FEBRERO	TERCERA	(593) 03 2885-821
15	LAGARTO JUANCHO	FLORES PAREDES ANA CRISTINA	PUYO, FCO. DE ORELLANA Y SANGAY	TERCERA	(593) 03 2885 - 641
16	ALPUJARRA	FERNANDEZ COBO VICTOR HUGO	PUYO, ANGEL MANZANO Y LUCINDO ORTEGA	TERCERA	(593) 03 2883-392
17	CHIFA XIANG HUA	LIANG XIAOHUAN	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALO SUAREZ	TERCERA	,0995681314
18	LA HACIENDA	TAMAYO ROMERO ZOILA ALICIA	SECTOR SANTA ROSA VIA PUYO-SHELL	TERCERA	0984292522
19	LOS GUAYACANES	MORALES GOMEZ HENRY DANIEL	PUYO, VIA TARQUI-MADRE TIERRA	TERCERA	2535-352

20	COSTA MAR PUYO	FLORES ARIAS MARIA ANGELICA	PUYO, GONZALES SUAREZ Y CESLAO MARIN	TERCERA	082668680
21	MI HERMANA Y YO	ESCOBAR JACOME JOANA ROSALY	KM 1 VIA PUYO - TARQUI	TERCERA	(593) 03 2793- 504 / ,0987453080
22	EL SABOR DEL SOTANO	CISNEROS VILLACIS MIRIAM RAQUEL	PUYO, GRAL. VILLAMIL Y ATAHUALPA, SECTOR LA Y	TERCERA	2889-041
23	WIJAO	PASUY ROBALINO AIDA CONSUELO	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	TERCERA	(593) 03 2886- 643
24	CHIFA WING HUA	HOANG VAN HOA	PUYO, FCO. DE ORELLANA Y GRAL. VILLAMIL	TERCERA	(593) 2885-466
25	UCHU MANKA	CASTILLO VERDEZOTO ROSARIO	KILÓMETRO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	TERCERA	0984141796
26	ANTOJITOS AL CARBÓN	SANCHEZ VILLAFUERTE MARIA MARIANA	FATIMA SECTOR DE MURIALDO	TERCERA	,0985768075
27	LUCY	VALLEJO BERMEO JUAN VICENTE	20 DE JULIO Y BOLIVAR	TERCERA	,0984339819
28	PARADERO SANTA ROSA	SILVIA FIALLOS MAGDALENA DEL ROCIO	KM 2 VIA PUYO - SHELL- SECTOR SANTA ROSA	CUARTA	(593) 03 2888- 221/098404379 63
29	VINO TINTO PASTAZA	BRIONES YANZA ENMA MERCY	PUYO, 27 DE FEBRERO Y ATAHUALPA	CUARTA	0992844689
30	KIWA PISHKU MIKUNA	TANGUILA ANDI MERCEDES JOSEFINA	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DAVILA	CUARTA	(593) 03 2884- 126
31	EL SOTANO	SALTOS CABRERA GEOCONDA KARINA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO-CASA DE LA BALSA	CUARTA	(593) 03 2888- 646
32	CHA CHA CHA	ZAPATA SANCHEZ MARGARITA	PUYO, CESLAO MARIN Y JAVIER VARGAS	CUARTA	(593) 03 2889- 658
33	MARISCAL	MEJIA GARCES MONICA PATRICIA	PUYO, CESLAO MARIN Y VICENTE ROCAFUERTE	CUARTA	(593) 03 2886- 607
34	ANGELITITA	FLORES HURTADO LUZ ANGELICA	PUYO, ATAHUALPA Y GENERAL VILLAMIL	CUARTA	(593) 03 2884- 645/099850708 2
35	ASADERO EL ABUELO	PRIETO MONZON PAULA ISIDORA	KM 2, VIA PUYO-SHELL- SECTOR SANTA ROSA	CUARTA	,0998335491
36	ASADERO EL ABUELO 2	HUAMAN GUADAÑA MARIO	KM 3 VIA PUYO - TENA	CUARTA	0995561587
37	EL CAMPERO	GUEVARA VACA MARIO RODRIGO	PUYO, CESLAO MARÍN Y 20 DE JULIO	CUARTA	(593) 2889-293
38	EL CRIOLLO	MONTERO LLERENA NELLY	PUYO, 10 DE AGOSTO Y ATAHUALPA	CUARTA	(593) 03 2883- 384
39	LOS CARLOS	LLERENA JARRIN ELCI GUILLERMINA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y CUMANDA	CUARTA	(593) 03 2889- 590
40	EL GUAYTAMBO	CAISAGUANO TORRES ALEXANDRA	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALES SUAREZ	CUARTA	092002131
41	ARAW MIKUNA KACHI	SISLEMA ROLDAN MARIA PETRONA	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA Y GENERAL VILLAMIL	CUARTA	095284461
42	AMARILLO DE CORAZON	PEREZ CUESTA ANGELICA MARIA	PUYO, 20 DE JULIO Y COTOPAXI	CUARTA	(593) 03 2884- 516/ ,0984605156
43	SAN	FLORES	ATAHUALPA Y 27 DE	CUARTA	(593) 03 2883-

	FRANCISCO	MARTINEZ TEODORO	FEBRERO		779
44	HUT CHEESE PIZZERIA 2	CAISA VALENCIA LIVOR VILEN	CESLAO MARÍN Y EUGENIO ESPEJO	CUARTA	2883-531
45	SICHI LLAUCANA	ROSA SERAFINA TANGUILA ANDY	PUYO, FCO. DE ORELLANA Y 10 DE AGOSTO	CUARTA	,0987822932
46	NAYELITA	TENECORA QUINDE CELIA MARIA	PUYO, ATAHUALPA Y 9 DE OCTUBRE	CUARTA	,0985709562
47	ANGEL CAFÉ	ALARCON ESPIN SEGUNDO DANIEL	PUYO, FRANCISCO DE ORELLANA ENTRE GRAL. VILLAMIL Y 27 DE FEBRERO	CUARTA	(593) 03 2889- 367
48	CHIFA ORIENTE	JUPEI YANG	PUYO, AVDA.CESLAO MARIN Y MANABI	CUARTA	0988880456
49	PUNTA DEL ESTE	CASAÑAS GUTIERRES MONICA	PUYO, COTOPAXI Y CUENCA	CUARTA	(593) 03 2884- 230
50	ZUVAR	VARGAS AVILA ROSALVA	PUYO, BOLIVAR Y 20 DE JULIO	CUARTA	0998863960
51	PEPE POLLO	ARGUELLO ARGUELLO EDITH CONCEPCION	PUYO, LOJA Y CAÑAR	CUARTA	(593) 03 2792- 280
52	LA TERRAZA DEL SABOR	FREIRE DUARTE DANIELA FERNANDA	PUYO, 27 DE FEBRERO Y 24 DE MAYO	CUARTA	(593) 2886-808
53	CHIFA LONG XIANG	HAIFENG CAO	PUYO, 27 DE FEBRERO Y GRAL. VILLAMIL	CUARTA	,0998885688
54	PARADERO EL GUAYUSAL	POZO PERRAZO GLORIA MARIA	KM 5 1/2 VIA PUYO TENA	CUARTA	0997041893
55	CHIFA EL PALACIO DORADO	ALVAREZ IGLESIAS GABRIEL FILIBERTO	PUYO, CESLAO MARIN Y EUGENIO ESPEJO	CUARTA	(593) 2884- 234/098478468 3
56	LA CHOZA TARQUI	BONILLA CHONATA FANNY ELIZABETH	TARQUI, VIA A GUAGRAYACU	CUARTA	(593) 2535-193
57	NAPURAK	ARANDA MOISES	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	CUARTA	0979222110
58	OMENAMM	TIPAN QUINTUÑA LUIS ERNESTO	PUYO, 24 DE MAYO Y 9 DE OCTUBRE	CUARTA	098410020
59	PIZZERIA ALFATORE	RUGEL VILLAFUERTE CLARA ECUADOR	PUYO, EL ORO Y CHIMBORAZO	CUARTA	(593) 2889-660
60	ARLECCHINO	CASTELO CUADRADO CARMEN ELIZABETH	PUYO, AMAZONAS Y TNTE. HUGO ORTIZ	CUARTA	(593) 2884-921
61	SAMAKI	ROBALINO FLORES SASHA FERNANDA	PUYO, ATAHUALPA Y 9 DE OCTUBRE	CUARTA	0983177814
62	QUEEN BROSTHER BURGUER	ALTAMIRANO SUAREZ EDGAR RENE	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO FRENTE AL TERMINAL	CUARTA	0992643681
63	VANTAGE	PATRICIA SORAYA CHARIGUAMAN CHICAIZA	PUYO, LUIS ARIAS GUERRA- FRENTE COMERCIAL LOS TOBOGANES	CUARTA	0998987087/28 86-291
64	REY DAVID	GONZALEZ LEDESMA JUAN CARLOS	PUYO, AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	CUARTA	(593) 2887-981

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

Fuente: Catastro de prestadores turísticos de Pastaza, 2017

4.5. Diagrama de procedimientos

Para la obtención de la información de esta investigación se realizaron las siguientes actividades:

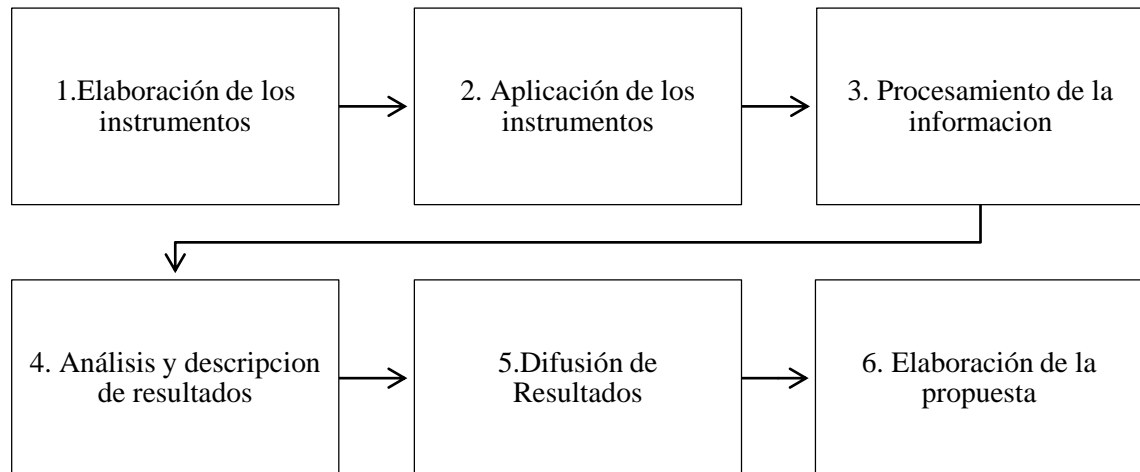


Ilustración 1-4: Diagrama de procedimientos

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

4.6. Descripción de procedimientos

1. Elaboración de encuestas y entrevistas que servirán para recopilar información sobre las tradiciones culinarias y la cultura amazónica.
2. Aplicación de encuestas y entrevistas en los lugares respectivos
3. Análisis de las encuestas y entrevistas según las respuestas obtenidas de las personas a quienes se aplicaron los instrumentos.
4. Elaboración de un análisis de los resultados obtenidos y a su vez estos serán interpretados en base a nuestros objetivos de investigación.
5. Difusión de resultados obtenidos acorde a la información recopilada.
6. Elaboración de un blog en la web donde se expondrá el contenido y las temáticas desarrolladas en el blog.

5. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

5.1. Referentes teóricos culturales de la gastronomía de Puyo.

Al analizar los referentes teóricos culturales de la gastronomía de Puyo se observó que información teórica existente en cuanto a tradiciones culinarias de Puyo no es suficiente o está desactualizada ya que con el transcurso del tiempo la materia prima, las técnicas, utensilios, productos y significados van evolucionando o desapareciendo.

Un referente teórico importante es el de (Ledesma Zamora, 2004) quien en su obra explica la historia de Puyo, su origen y su formación hasta la actualidad, pero en temáticas de cultura gastronómica se habla de una forma general, sin detallar sobre cada plato tradicional, su forma de preparación, o la vigencia de los mismos. No se habla sobre la desaparición de algunas preparaciones en la ciudad de Puyo, cuando es necesario explicar las razones dentro del marco legal por las cuales se ha dejado de expender y preparar estos platos.

Sin embargo trabajos como este y otros referentes teóricos culturales sirvieron como apoyo para la estructuración del trabajo investigativo, es decir que este se vio complementado tanto por referentes ya existentes como por la información obtenida mediante el instrumento de recolección de datos que se aplicó.

El complemento de estas dos partes sirvieron para la construcción y aporte de un referente teórico donde se desarrolla aspectos importantes en cuanto a tradiciones culinarias de la ciudad de Puyo.

5.2. Recopilación de información sobre las preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Puyo.

ENCUESTA

1. Seleccione los productos agrícolas que se producen en Puyo.

Tabla 3-5: Productos agrícolas que se producen en Puyo

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Papaya	5	13%
Manzanas	0	0%
Papas	0	0%
Papa china	6	15%
Taxo	0	0%
Palmito	3	8%
Yuca	6	15%
Naranjilla	4	10%
Plátano	7	18%
Mango	0	0%
Limon	8	21%
TOTAL	39	100%

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Fuente: Encuestas aplicadas

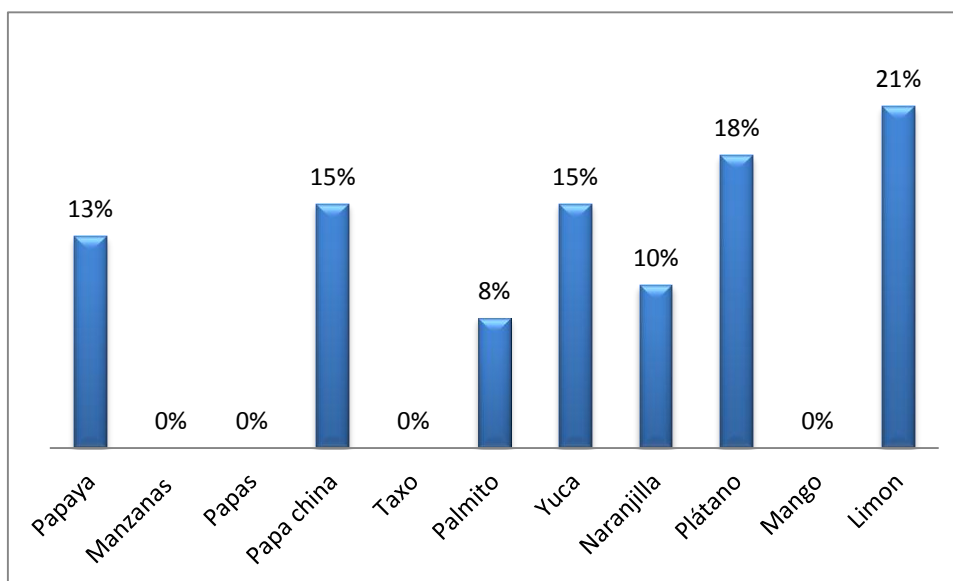


Gráfico 1-5: Productos agrícolas que se producen en Puyo

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

Análisis

Se puede apreciar que del cien por ciento de los encuestados seleccionaron en un rango de entre 8 y 21 por ciento la mayoría de los productos de la lista de opciones determinando como productos que se producen en la zona la papaya, papa china, palmito, yuca, naranjilla, plátano y limón.

El 21% representa al Limón, producto con mayor coincidencia en las respuestas, lo que lo determina como una fruta con un alto consumo y producción en la ciudad de Puyo.

El Palmito representa al 8% de la producción y demanda de Puyo que pese a su baja coincidencia en las respuestas, no deja de ser un producto importante y se encuentra dentro de la producción agrícola de la zona.

2. ¿Qué animales son consumidos dentro de la gastronomía tradicional de Puyo?

Tabla 4-5: Animales consumidos dentro de la gastronomía tradicional de Puyo

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Peces de la zona	23	59%
Insectos del bosque	11	28%
Aves de corral	0	0%
Aves silvestres	0	0%
Ganado bovino	0	0%
Carne de monte	5	13%
TOTAL	39	100%

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Fuente: Encuestas aplicadas

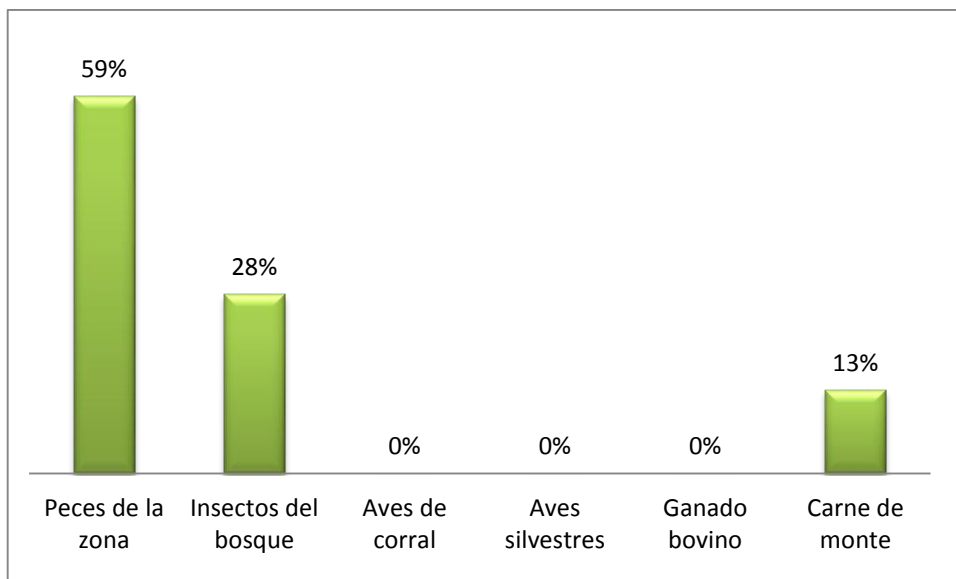


Gráfico 2- 5: Animales consumidos dentro de la gastronomía tradicional de Puyo

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Análisis

Los encuestados determinaron como una de las principales fuentes alimenticias dentro de la gastronomía tradicional de Puyo a los peces de la zona con un 59% de coincidencia, siendo este producto alimenticio el de mayor consumo y demanda.

Los insectos del bosque conforman el 28% del consumo en preparaciones gastronómicas tradicionales del lugar.

El porcentaje de menor valor corresponde a la carne de monte con un 13% de consumo dentro de la gastronomía tradicional de Puyo, datos que corresponden acorde a las respuestas que los encuestados determinaron.

3. ¿Cuáles considera usted que son los principales peces que se consume en Puyo?

Tabla 5-5: Principales peces que se consume en Puyo

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Tilapia	27	69%
Peces del mar	3	8%
Carachama	7	18%
Cachama	0	0%
Bagre de agua dulce	2	5%
Bocachico	0	0%
TOTAL	39	100%

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Fuente: Encuestas aplicadas

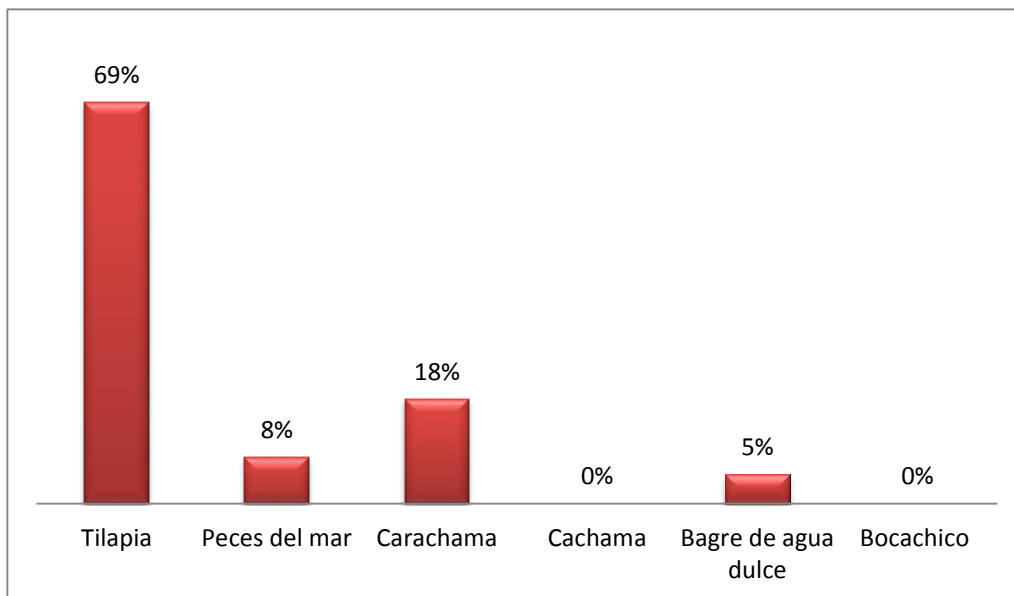


Gráfico 3-5: Principales peces que se consume en Puyo

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Análisis

Del 100% de las respuestas de los encuestados se determina que la Tilapia es un pez que se consume mayoritariamente en preparaciones tradicionales de la gastronomía de Puyo, con un porcentaje que corresponde al 69% del total, a este resultado le sigue con un 18% la carachama, peces del mar con un 8% y de menor consumo el bagre de agua dulce con un 5% de coincidencia en las respuestas de la encuesta.

Resultados que muestran que ya sea en un máximo o mínimo consumo son de gran importancia y valor que los peces de la zona tiene para la gastronomía tradicional de la ciudad de Puyo.

4. ¿Cuáles son las comidas tradicionales representativas de Puyo?

Tabla 6-5: Comidas tradicionales representativas de Puyo

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Maito de tilapia	11	28%
Volquetero	7	18%
Caldo de guanta	1	3%
Maito de carachama	2	5%
Chontacuros asados	7	18%
Caldo de mono	0	0%
Caldo de carachama	8	20%
Mono asado	1	3%
Maito de chontacuros	2	5%
TOTAL	39	100%

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Fuente: Encuestas aplicadas

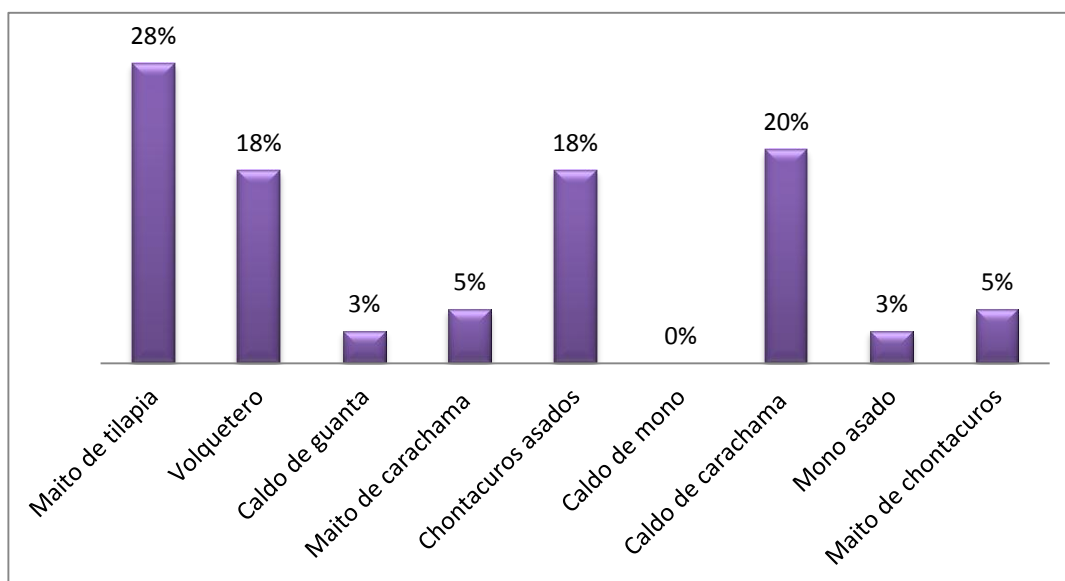


Gráfico 4-5: Comidas tradicionales representativas de Puyo

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Análisis

Se determinan como principales platos representativos de la gastronomía tradicional de Puyo aquellas comidas con un porcentaje de coincidencias mayoritarias, estableciendo al Maito de tilapia como una de las preparaciones mayormente consumidas con un 28% de coincidencia en las respuestas, el caldo de carachama con un 20%, el 18% de las respuestas corresponden al volquetero y chontacuros asados respectivamente, con 5% de coincidencia corresponden al maito de carachama y maito de chontacuros y con un porcentaje mínimo de coincidencia en las respuestas de los encuestados establece la mono asado y caldo de guanta con un 3% cada uno, lo que demuestra que son preparaciones las cuales su consumo es muy escaso y casi inexistente en la ciudad de Puyo.

5. ¿Considera usted que hay preparaciones tradicionales que han desaparecido con el paso del tiempo?

Tabla 7-5: Preparaciones que han desaparecido con el paso del tiempo

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Si	35	90%
No	4	10%
TOTAL	39	100%

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Fuente: Encuestas aplicadas

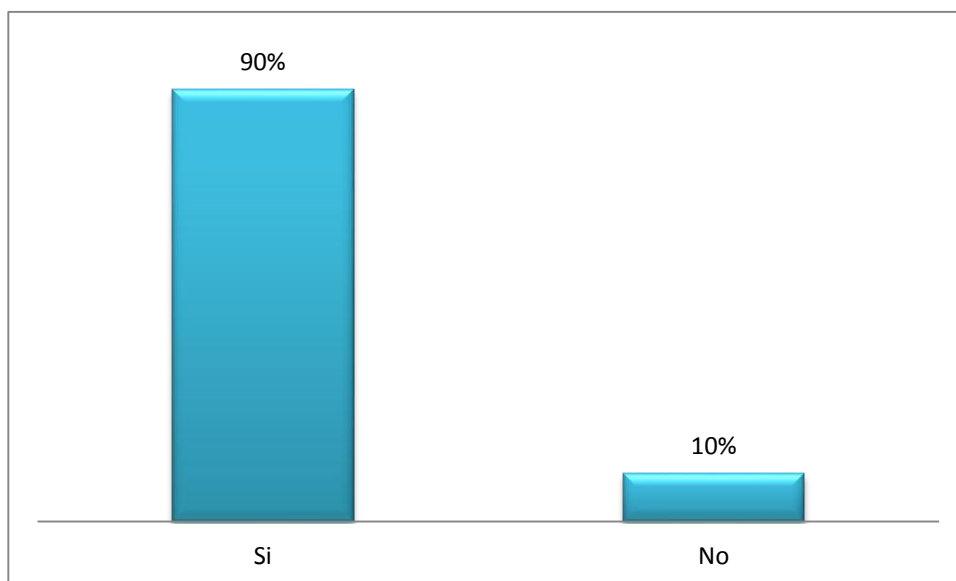


Gráfico 5-5: Preparaciones que han desaparecido con el paso del tiempo

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

Análisis

El grupo de encuestados con una coincidencia del 90% determinan que en la ciudad de Puyo hay preparaciones gastronómicas tradicionales que han desaparecido con el paso del tiempo y que en la actualidad no se expenden ni se consumen en la zona, todo esto en contra de un mínimo porcentaje del 10% que expresan lo contrario.

6. ¿Qué factor considera usted como el causante de la desaparición de algunas tradiciones culinarias de la ciudad de Puyo?

Tabla 8-5: Factor causante de la desaparición de tradiciones culinarias

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Factor Legal	25	67%
Factor Social	7	28%
Factor Económico	2	5%
TOTAL	39	100%

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Fuente: Encuestas aplicadas

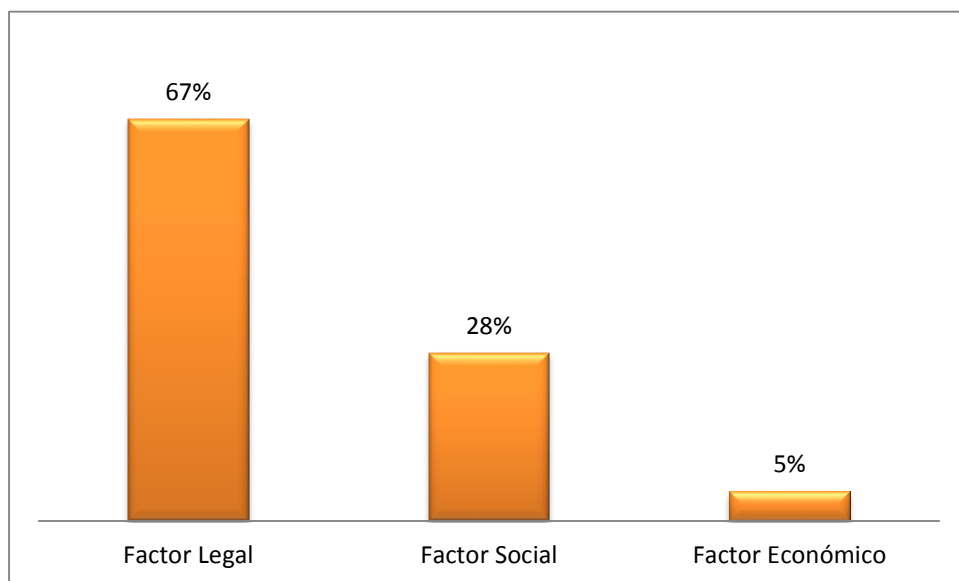


Gráfico 6-5: Factor causante de la desaparición de tradiciones culinarias

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Análisis

Se determina como el principal factor causante de la desaparición de ciertas tradiciones culinarias al factor legal con un 67% que corresponde a más de la mitad de la respuesta de los encuestados, esto en cuanto a las leyes existentes con respecto a la preservación de ciertas especies. Otro factor es el social con un 28% que establece que han desaparecido preparaciones tradicionales debido a culturas alimentarias adquiridas con el paso del tiempo, y finalmente el 5% que corresponde a una minoría determina que se debe a un factor de tipo económico.

ENTREVISTA


Tabla 9-5: Productos agrícolas y platos tradicionales de Puyo

PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y PLATOS TRADICIONALES DE PUYO		
Personas entrevistadas:		
<ul style="list-style-type: none"> - Consuelo Pasuy Robalino - Moisés Aranda - Mercedes Tanguila - María Sislema - Rosa Tanguila - Rosario Castillo - Isabel Wisun 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Cuáles son los productos agrícolas con los que cuenta Puyo?		
<ul style="list-style-type: none"> - Yuca blanca - Yuca amarilla - Chonta - Papa china - Papaya - Palmito - Naranjilla - Plátano - Limón 	Todos los entrevistados coinciden en los productos que se encuentran en Puyo.	Ninguna
¿Cuáles son los platos tradicionales de la ciudad de Puyo?		
<ul style="list-style-type: none"> - Maito de Tilapia - Caldo de Carachama - Chontacuros asados - Volquetero 	Una vez realizada la entrevistas a las diferentes personas se identificó a los cuatro platos tradicionales como los representativos de Puyo.	Todos son platos elaborados con productos netamente amazónicos, a diferencia del volquetero, sin embargo este por su tiempo de preparación y la historia que representa forma parte de la cultura gastronómica de Puyo-

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

Fuente: Entrevistas aplicadas

Tabla 10-5: Maito de Tilapia


Preparación: Maito de Tilapia		
Personas entrevistadas:	Fotografía:	
<ul style="list-style-type: none"> - Consuelo Pasuy Robalino - Moisés Aranda - Mercedes Tanguila - María Sislema - Rosa Tanguila - Rosario Castillo - Isabel Wisun 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Cuál es la forma de preparación del Maito de Tilapia?		
Se sazona el pescado únicamente con sal y se coloca acompañada de palmito picado dentro de una hoja de bijao la cual se caracteriza por su resistencia a altas temperaturas, una vez envuelto el pescado se procede a asarlo al carbón puede ser directamente o sobre una parrilla, se sirve acompañado de yuca o plátano cocinado.	Todos los entrevistados coinciden en el procedimiento para la preparación de este plato.	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza para la preparación del Maito de Tilapia?		
<ul style="list-style-type: none"> - Ollas - Sartenes - Cucharetas - Kalianas 	Cinco de las personas entrevistadas manifestaron que los utensilios que se utilizan son modernos debido a las exigencias en cuanto a seguridad alimentaria que el Ministerio de Salud Pública exige a los establecimientos de alimentos y bebidas	Dos de los entrevistados manifestaron que utilizan utensilios tradicionales como las Kalianas para el servicio de los alimentos.
¿Quién le enseñó a usted a preparar este plato tradicional?		
Procedencia del saber de Padres a Hijos a través del tiempo.	Todos los entrevistados determinaron que el aprendizaje de este plato tradicional va de generación en generación.	Ninguna

¿Este plato tradicional es preparado para alguna fiesta o ritual?		
Este plato tradicional forma parte de la alimentación diaria dentro de las comunidades.	Los siete entrevistados coincidieron en que este plato no es realizado para alguna festividad específica, sino más bien es consumido en el día a día de su alimentación.	Ninguna
¿Considera usted que es importante este plato tradicional para la cultura de Puyo?		
Muy importante porque representa a la Amazonía y los productos que posee además por su valor nutritivo.	Todos estuvieron de acuerdo en la alta importancia que tiene este plato para la cultura de Puyo al ser elaborado netamente con productos de la zona.	Ninguna.

Realizado por: Nelson Carrasco, 2017

Fuente: Entrevistas aplicadas

Tabla 11-5: Caldo de Carachama


Preparación: Caldo de Carachama		
Personas entrevistadas:	Fotografía:	
<ul style="list-style-type: none"> - Consuelo Pasuy Robalino - Moisés Aranda - Mercedes Tanguila - María Sislema - Rosa Tanguila - Rosario Castillo - Isabel Wisun 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Cuál es la forma de preparación del Caldo de Carachama?		
<p>Se limpia muy bien a las carachamas, se cocina hasta que hierva en agua con sal y se acompaña de plátano verde cocinado en la misma agua.</p> <p>Al momento de consumirlo se agrega jugo de limón al gusto.</p>	<p>Todos los entrevistados coinciden en el procedimiento para la elaboración del caldo de carachama</p>	<p>Ninguna.</p>
¿Qué utensilios utiliza para la preparación del Caldo de carachama?		
<p>Mokawas</p> <p>Ollas</p> <p>Kalianas</p> <p>Cucharetas de madera</p>	<p>Similitud en los utensilios utilizados para la cocción del caldo.</p>	<p>Diferencia al momento del servicio, algunos prefieren el uso de las Kalianas o de las Mokawas en lugar de platos comunes por la forma en la que mantiene la temperatura al caldo y el sabor que aportan.</p>
¿Quién le enseñó a usted a preparar este plato tradicional?		

Procedencia del saber de Padres a Hijos a través del tiempo.	Todos los entrevistados determinaron que el aprendizaje de este plato tradicional va de generación en generación.	Ninguna
¿Este plato tradicional es preparado para alguna fiesta o ritual?		
Este caldo es consumido en temporada de verano a partir del mes de Julio por la facilidad de la pesca de las carachamas las cuales son muy demandadas por los consumidores.	Todos coinciden en la temporada de consumo de este plato tradicional Amazónico	Ninguna
¿Considera usted que es importante este plato tradicional para la cultura de Puyo?		
De mucha importancia y valor para la gente de Puyo ya que al ser la carachama un pez muy demandado las personas valoran mucho este plato tradicional.	Los entrevistados coinciden en el valor que tiene el caldo de carachama dentro de la gastronomía amazónica.	Ninguna

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

Fuente: Entrevistas aplicadas

Tabla 12-5: Chontacuros asados


Preparación: Chontacuros asados		
Personas entrevistadas:	Fotografía:	
<ul style="list-style-type: none"> - Consuelo Pasuy Robalino - Moisés Aranda - Mercedes Tanguila - María Sislema - Rosa Tanguila - Rosario Castillo - Isabel Wisun 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Cuál es la forma de preparación de los Chontacuros Asados?		
<p>Los chontacuros se caracterizan por una forma de preparación muy sencilla y natural.</p> <p>Vivos los chontacuros se los sazona únicamente con sal, se los inserta en un palillo y se los llevo a asar hasta que estos estén crujientes y completamente dorados.</p>	Similitud en cuanto a la forma de preparación.	Diferencia en el añadir sal, ya que en algunos casos omiten este paso y van directamente a ser asados, esto para no alterar el sabor original del chontacuro.
¿Qué utensilios utiliza para la preparación de los Chontacuros Asados?		
<p>Parilla</p> <p>Platos</p> <p>Palillos de madera</p> <p>Leña</p>	Todos los entrevistados coinciden en los utensilios utilizados	Ninguna
¿Quién le enseñó a usted a preparar este plato tradicional?		
Procedencia del saber de Padres a Hijos a través del tiempo.	Todos los entrevistados determinaron que el aprendizaje de este plato tradicional va de generación en generación.	Ninguna
¿Este plato tradicional es preparado para alguna fiesta o ritual?		

En un principio solamente se consumía los chontacuros asados a nivel de las comunidades indígenas como parte de su dieta diaria, pero hoy en día se ha popularizado su consumo en épocas de turismo y ferias gastronómicas.	Todos los entrevistados coincidieron en su respuesta.	Ninguna
¿Considera usted que es importante este plato tradicional para la cultura de Puyo?		
Muy importante no solo por su valor nutricional y su aporte a la salud ya que es rico en proteínas y grasas naturales que ayudan en la curación de problemas respiratorios, tos, problemas de la garganta y además por ser una alternativa gastronómica ya que es muestra de la variedad de alimentos que la Amazonía ofrece.	Todos los entrevistados están de acuerdo en la importancia de este plato tradicional.	Ninguna

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

Fuente: Entrevistas aplicadas

Tabla 13-5: Volquetero

Preparación: Volquetero		
Personas entrevistadas:	Fotografía:	
<ul style="list-style-type: none"> - Consuelo Pasuy Robalino - Moisés Aranda - Mercedes Tanguila - María Sislema - Rosa Tanguila - Rosario Castillo - Isabel Wisun 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Cuál es la forma de preparación del Volquetero?		
<p>El volquetero es un plato que está compuesto por un plato que lleva de base chochos y tostado, a un costado lleva chifles y curtido de cebolla paiteña y tomate, en la parte superior se coloca el atún.</p> <p>Este plato puede ser acompañado de sal y limón al gusto y ají.</p>	Similitud por parte de todos los entrevistados	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza para la preparación del Volquetero?		
<ul style="list-style-type: none"> - Pailas - Cuchillos - Platos 	Todos coincidieron en la respuesta.	
¿Quién le enseñó a usted a preparar este plato tradicional?		
Es un plato tradicional de Puyo, el cuál su montaje fue inventado a mediados de la época de los 70 donde su creación nació a partir de la necesidad de alimentar a los trabajadores (conductores de volquetas) quienes ayudaron a la construcción del renombrado barrio Obrero.	Todos los entrevistados están de acuerdo con el dato de creación de este plato y como se popularizó.	Ninguna
¿Este plato tradicional es preparado para alguna fiesta o ritual?		

Este es un plato que se puede encontrar los 365 días del año, ya que por su popularidad es muy demandado, pero su mayor época de consumo es durante el mes de agosto en el popular mes del turismo que se realiza en Puyo.	Similitud de todos los entrevistados	Ninguna.
¿Considera usted que es importante este plato tradicional para la cultura de Puyo?		
Es muy importante ya que detrás de este plato hay una historia de emprendimiento, trabajo y esfuerzo, que son características propias de Puyo.	Los entrevistados están de acuerdo en que a pesar de no ser un plato elaborado con productos netamente amazónicos su permanencia en tiempo y popularidad ha hecho del volquetero un plato representativo de la ciudad.	Ninguna.

Realizado por: Nelson Carrasco. 2017

Fuente: Entrevistas aplicadas

5.3. Documentación de la cultura gastronómica de Puyo

Para la documentación de la cultura gastronómica de Puyo se realizó la creación de un blog el cual fue desarrollado en la página web blogger.com, este blog está estructurado por:

Cabecera: Área que corresponde a la zona superior del blog, donde se encuentra el título y el panel de navegación.




Columna Principal: Representa la esencia del blog, es donde está desarrollada la publicación su temática a tratar y los detalles de la misma. Dentro de esta área se encuentra la fecha, el título, el contenido. Al pie de la columna se identifica el autor de la publicación además es permitido insertar comentarios de quienes visitan el blog y la opción de compartir la publicación en redes sociales y otras páginas web.

Barra Lateral: Dentro de este espacio se encuentra el perfil del usuario que corresponde a la información del autor de la publicación y su orden cronológico.



Este Blog está conformado por la información recopilada durante toda la investigación, este blog además está sustentado por la ficha A4 de registro del Instituto de Patrimonio Cultural (INPC) que a continuación se presenta.

Ficha 1: Maito de Tilapia

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO
			IM-16-01-50-000-17-001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: PASTAZA		Cantón: PASTAZA	
Parroquia: Puyo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Puyo			
Coordenadas WGS84 Z18S – UTM: X(Este) 166463 Y(Norte) 9835611 Z(Altitud) 950 msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: MAITO DE TILAPIA			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
MAITO DE TILAPIA	D1	AYAMPACO DE TILAPIA	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MEDIANA	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	N/A		
Breve reseña			

Según (Toledo, 2005) El Maito es el plato representativo de la región. Incluso es uno de los atractivos turísticos de la zona. Con pequeñas diferencias los kichwa, los macabeos, los Shuar y otras nacionalidades preparan el Maito o ayampaco. El Maito (en kichwa) o ayampaco (en español) se lo prepara con pescado como tilapia, carachama, el bagre o bocachico en Pastaza. En el norte de la Amazonia también se utiliza palometa, el zábalo, o el paco, que es el más apetecido. Los indígenas también usan como ingrediente principal la guanta, la guatusa o los huevos de pescado.

El arte preparar el Maito es transmitido de padres a hijos. Para combinar se utiliza el palmito aunque también se lo sirve con yuca y verde cocinado. En los restaurantes se incluye una ensalada para acompañarlo. Las hojas que se utilizan para envolver debe tener un color verde botella, estar sana, ser joven y grande para cubrir completamente el producto.

4. DESCRIPCIÓN

El Maito de Tilapia es una preparación tradicional de la Amazonía que forma parte de la alimentación continua de las personas de las comunidades, es un plato muy demandado por turistas que visitan la región y es de alta accesibilidad.

Para Maito de Tilapia son necesarios los siguientes ingredientes:

- ✓ Tilapia
- ✓ Palmito
- ✓ Sal
- ✓ Hojas de Bijao

Elaboración:

1. Limpiar la tilapia y dejarla reposar en agua con sal
2. Posteriormente se coloca la tilapia sobre las hojas de bijao para envolver, esta es una hoja dura que no tiene un sabor amargo, más bien esta es la que le ayuda a darle sabor al Maito, esta hoja es nativa del clima cálido húmedo y sus plantaciones se las encuentra en las orillas cercanas a ríos o pantanos
3. Una vez colocada la tilapia sobre las hojas de bijao se añade sobre la tilapia palmito picado, el palmito es la hoja tierna de la chonta, o puede ser de pambil o morete.
4. Una vez envuelto se amarra y se asa durante 15 minutos en carbón.

Los utensilios que se utilizaban antiguamente era rústicos y para la cocción se colocaban directamente sobre carbón encendido, hoy en día la técnica ha cambiado considerablemente ya que se ha modernizado el proceso de cocción, una vez envueltos y amarrados los Maitos se los asa al carbón pero no de forma directa sino sobre una parrilla de hierro la cual asegura una cocción pareja y un muy buen resultado final

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El Maito de Tilapia es un plato que forma parte de la alimentación cotidiana de las personas

X	Continua	dentro y fuera de las comunidades, este se mantiene en continuo consumo y se lo puede encontrar en cualquier día del año.			
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	El alcance de este plato es a nivel de la región amazónica pues el clima en general permite la producción agrícola de los ingredientes para su preparación y su consumo.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMIC O	ANIMAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA	
E2	GASTRONÓMIC O	VEGETAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	PARRILLA	ACTUAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
INDIVIDUOS	CONSUELO PASUY ROBALINO	52	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	CIUDADE LA PASTAZA
INDIVIDUOS	MOISES ARANDA	48	PROPIETARIO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	BARRIO MUNICIPAL
INDIVIDUOS	MERCEDES TANGUILA	53	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DÁVILA	BARRIO MARISCAL
INDIVIDUOS	MARÍA SISLEMA	47	PROPIETARIA DE SERVICIO DE	GENERAL VILLAMIL Y	BARRIO CENTRAL

			ALIMENTACIÓN	FRANCISCO DE ORELLANA	
INDIVIDUOS	ROSA TANGUILA	55	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FRANCISCO DE ORELLANA Y 10 DE AGOSTO	BARRIO MARISCAL
INDIVIDUOS	ROSARIO CASTILLO	49	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	KILÓMETRO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	TARQUI
INDIVIDUOS	ISABEL WISUM	45	VICEPRESIDENTA DE ASOCIACIÓN INDÍGENA	AVENIDA GONZÁLEZ SUAREZ	CESLAO MARÍN
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El Maito de tilapia es un plato de gran importancia para la comunidad ya que en él se demuestra la riqueza de la Amazonía a través de sus ingredientes, es decir que en esta preparación se refleja una región con sus productos y tradiciones.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Hoy en día la producción del Maito de tilapia no sufre ningún riesgo de cambio o desaparición puesto que sus ingredientes son de fácil acceso y su demanda es muy alta, es decir que se mantiene en vigencia en la actualidad.			
	Media				
X	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
PASUY CONSUELO	AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	032886643	FEMENINO	52
ARANDA MOISES	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	0979222110	MASCULINO	48
TANGUILA MERCEDES	FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DÁVILA	032884126	FEMENINO	53
SISLEMA MARÍA	GENERAL VILLAMIL Y FRANCISCO DE ORELLANA	0995284461	FEMENINO	47
TANGUILA ROSA	FRANCISCO DE ORELLANA Y 10 DE AGOSTO	0987822932	FEMENINO	55
CASTILLO ROSARIO	KILÓMETRO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	0984141796	FEMENINO	49
WISUM ISABEL	AVENIDA GONZÁLES SUAREZ	032890265	FEMENINO	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
M-15-01-50-000-16-011164	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA A	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
IM-18-02-52-000-08-001019	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA A	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
IM-15-03-50-000-11-005314	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA A	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
IM-16-03-51-000-12-007853	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA A	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
IM-22-01-50-000-09-000091	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA A	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
IM-21-01-50-000-11-005187	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	SABIDURÍA ECOLÓGICA TRADICIONAL	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Carrasco Caguana Nelson Israel	
Inventariado por: Carrasco Caguana Nelson Israel	Fecha de inventario: 2017/07/10
Revisado por: Solórzano Edison	Fecha de revisión:
Aprobado por: Solórzano Edison	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Carrasco Caguana Nelson Israel	

ANEXOS



Proceso de envoltura del Maito de Tilapia
Foto:Nelson Carrasco



Proceso de envoltura del Maito de Tilapia
Foto:Nelson Carrasco



Proceso de envoltura del Maito de Tilapia
Foto:Nelson Carrasco





Cocción del Maito en la parrilla
Foto: Nelson Carrasco



Emplatado del Maito de tilapia
Fuente: Nelson Carrasco

Ficha 2: Caldo de Carachama

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
				CÓDIGO
				IM-16-01-50-000-17-002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: PASTAZA		Cantón: PASTAZA		
Parroquia: Puyo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Puyo				
Coordenadas WGS84 Z18S – UTM: X(Este) 166463 Y(Norte) 9835611 Z(Altitud) 950 msnm				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: CALDO DE CARACHAMA				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación	Otra (s) denominación (es)			
CALDO DE CARACHAMA	D1	N/A		
	D2	N/A		
Grupo social	Lengua (s)			
MEDIANA	L1	ESPAÑOL		
	L2	N/A		
Subámbito	Detalle del subámbito			
GASTRONOMÍA	N/A			
Breve reseña				
59				

Sobre las carachamas, (Villarejo , 1988) comenta que “son peces de fondo y se alimentan de fango”. El inicio de la creciente del río viene acompañado de abundantes lluvias. En esta época se observa desde las orillas de los lagos, los ríos que el agua se enturbia a uno o tres metros de profundidad porque las carachamas cavan la tierra arcillosa y hacen su moradas en espera del agua fría para desovar. Las carachamas necesitan de la creciente y de los aguaceros para a hacerlo. Cada una de ellas escarba una especie de lecho que varía entre el medio metro y el metro y medio de longitud, aglomerados en un mismo sitio unos sobre otros. Y, generalmente, se los encuentra en despeñaderos de tierra arcillosa o gredosa ya que las carachamas son limnóvoras, peces que comen o succionan el barro. (Rivas Ruiz , 2004)

(Santos Granero & Barclay, 1994) Comentan que “El pez llamado carachama desova en hoyos en las riberas de los arroyos. Las bolsas de huevos de pescado, de un brillante color naranja, se recogen a mano y son muy apreciadas.”

4. DESCRIPCIÓN

El Caldo de carachama es una preparación muy apetecida por sus propiedades nutricionales y sabor inigualable, su demanda es alta ya que la carachama es un pez que solo se encuentra en época de verano, desde el mes de Julio hasta Agosto, ya que desde Enero hasta esas fechas es una época de mucha lluvia, entonces los indígenas no pescan en gran cantidad, sino solamente para su consumo.

Para el Caldo de Carachama son necesarios los siguientes ingredientes:

- ✓ Carachamas
- ✓ Agua
- ✓ Sal
- ✓ Plátano Verde

Elaboración:

1. Se limpia las carachamas internamente
2. Se procede a hacer un refrito y se agrega agua y el verde troceado
3. Una vez cocinado el verde, se incorpora la carachama hasta que su carne este blanda y completamente cocida.
4. Este caldo se sirve acompañado de limón al gusto.

Los utensilios que se utilizaban tiempos atrás eran fabricados por las mismas personas de las comunidades, utilizaban materiales como barro, madera, etc. Este caldo se la realizaba en vasijas y ollas de barro, se servía en mocawas elaboradas a corde a su cultura. En la actualidad la preparación se realiza en ollas de acero inoxidable, se utilizan cucharetas de metal y la presentación varía pero por lo general se sirve en platos de cerámica/loza.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	El caldo de carachama es un plato que no se encuentra siempre disponible, ya que depende mucho de las condiciones climáticas para que la pesca de la carachama sea posible.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	El alcance de este plato es a nivel de la regional ya que la Amazonía se caracteriza por sus ríos y aguas profundas donde se encuentran estos codiciados peces, lo que permite su consumo en temporada de verano.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO		ANIMAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA
E2	GASTRONÓMICO		VEGETAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
H1	OLLAS		ACTUAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
INDIVIDUOS	CONSUELO PASUY ROBALINO	52	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	CIUDADELA PASTAZA
INDIVIDUOS	MOISES ARANDA	48	PROPIETARIO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	BARRIO MUNICIPAL
INDIVIDUOS	MERCEDES TANGUILA	53	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DÁVILA	BARRIO MARISCAL
INDIVIDUOS	MARÍA SISLEMA	47	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	GENERAL VILLAMIL Y FRANCISCO DE ORELLANA	BARRIO CENTRAL
INDIVIDUOS	ROSA TANGUILA	55	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FRANCISCO DE ORELLANA Y 10 DE AGOSTO	BARRIO MARISCAL

INDIVIDUOS	ROSARIO CASTILLO	49	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	KILÓMETRO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	TARQUI
INDIVIDUOS	ISABEL WISUM	45	VICEPRESIDENTA DE ASOCIACIÓN INDÍGENA	AVENIDA GONZÁLES SUAREZ	CESLAO MARÍN
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El caldo de carachama tiene mucha importancia para la gente de la localidad ya que su aporte nutricional es alto y además su sabor es muy apetecido, en este plato se refleja la riqueza que la amazonia tiene en cuanto a sus ríos y los productos piscícolas que estos poseen.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La escasez de la carachama hace que este plato tenga tendencias a desaparecer de la alimentación de las personas del sector, esto debido a la dificultad de la pesca de este pez en épocas de mucha lluvia y la complejidad que tiene conseguir la carachama para su preparación.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
PASUY CONSUELO	AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	032886643	FEMENINO	52	
ARANDA MOISES	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	0979222110	MASCULINO	48	
TANGUILA MERCEDES	FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DÁVILA	032884126	FEMENINO	53	
SISLEMA MARÍA	GENERAL VILLAMIL Y FRANCISCO DE ORELLANA	0995284461	FEMENINO	47	

TANGUILA ROSA	FRANCISCO DE ORELLANA Y 10 DE AGOSTO	0987822932	FEMENIN O	55
CASTILLO ROSARIO	KILÓMETRO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	0984141796	FEMENIN O	49
WISUM ISABEL	AVENIDA GONZÁLES SUAREZ	032890265	FEMENIN O	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
IM-21-04-53- 000-16- 011162	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Carrasco Caguana Nelson Israel				
Inventariado por: Carrasco Caguana Nelson Israel		Fecha de inventario: 2017/07/10		
Revisado por: Solórzano Edison		Fecha de revisión:		
Aprobado por: Solórzano Edison		Fecha de aprobación:		
Registro fotográfico: Carrasco Caguana Nelson Israel				

ANEXOS



Carachamas antes de ser preparadas

Foto:Nelson Carrasco



Emplatado del Caldo de Carachama

Foto:Nelson Carrasco



Carachamas lavadas

Foto:Nelson Carrasco



Emplatado del Caldo de Carachama

Foto: Nelson Carrasco

Ficha 3: Chontacuros Asados

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO
			IM-16-01-50-000-17-003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: PASTAZA		Cantón: PASTAZA	
Parroquia: Puyo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Puyo			
Coordenadas WGS84 Z18S – UTM: X(Este) 166463 Y(Norte) 9835611 Z(Altitud) 950 msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: CHONTACUROS ASADOS			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
CHONTACUROS ASADOS	D1	MAYONES ASADOS	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MEDIANA	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	N/A		
Breve reseña			

La larva del *Rhynchophorus Palmarum* o Chontacuro (que en quichua significa Gusano de la Chonta) su nombre varía de acuerdo al idioma de la nacionalidad, así, en Shuar se le conoce como mundish; mientras que en Achuar como muquindi. (Coto & Saunders, 2004) Comentan que “mide entre 74 -78 mm de longitud y 25 mm de ancho, pesan de 9 a 39 g. Apoda, con 13 segmentos arrugados, pasa por ocho o nueve instares; los primeros son blanco crema, la cabeza está semi – esclerotizada y es caoba claro; en instares más avanzados son amarillo tenue, con la cabeza fuertemente esclerotizada, pardo oscura, y mandíbulas negras y fuertes. En cada segmento torácico tienen un par de muñones musculares amarillos, con cuatro pliegues fuertes. Pequeñas manchas laterales amarillo oscuro; pronote grande, con dos manchas dorsales quitinosas transverso – oblicuas amarillo oscuro. Los otros dos segmentos son angostos y poco visibles dorsalmente. En el 80 y 90 segmento del dorso del abdomen hay manchas negras irregulares y seis cerdas; el último segmento tiene forma de espátula esclerotizada, dorsalmente es cóncavo y ventralmente convexo, con cuatro pliegues y etas táctiles. La larva madura forma un cocón o capullo con fibras del coco o la palma aceitera, en el cual se introduce para transformarse en pupa (etapa posterior a la larva)”.

4. DESCRIPCIÓN

Los chontacuros son una especie de larva consumida por los indígenas de Puyo, en la actualidad ha ganado popularidad dentro de la gastronomía de la región, llaman mucho la atención de turistas nacionales y extranjeros quienes se sorprenden de la apariencia de este producto pero sobre todo del magnífico sabor y las propiedades nutricionales que este gusano brinda a quienes lo consumen, principalmente la forma de consumo es asados al carbón, aunque también se puede preparar en maito, fritos o en muchos casos hay personas que los consumen crudos sin ningún tipo de cocción.

Para los Chontacuros asados son necesarios los siguientes ingredientes:

- ✓ Chontacuros
- ✓ Sal

Elaboración:

1. Se lavan los chontacuros con abundante agua para retirar los residuos de la chonta
2. Se los coloca en un recipiente y se agrega únicamente un poco de sal para no modificar su sabor original
3. Se procede a darles cocción sobre una parrilla, estos pueden ir sueltos o incrustados por un palillo de madera a manera de una brocheta.
4. Una vez asados se acompaña con Yuca cocinada y ensalada al gusto.

Los utensilios para esta preparación son muy básicos y no se ha visto un cambio en la técnica o en las herramientas utilizadas para preparar este plato.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los chontacuros asados son un plato tradicional que se lo puede consumir cualquier día del año ya que su producción es alta y las larvas son muy accesibles y su preparación no presenta dificultad alguna.
X	Continua	
	Ocasional	

	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Su producción y consumo es netamente Amazónico, sin embargo en la actualidad se ha ido explotando este producto a nivel nacional a manos de chefs reconocidos del país que recrean recetas basándose en la gastronomía ancestral de la región.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMICO	ANIMAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	PARRILLA	ACTUAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
INDIVIDUOS	CONSUELO PASUY ROBALINO	52	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	AV. ALBERTO ZAMBRAÑO Y GONZALEZ SUAREZ	CIUDADE LA PASTAZA
INDIVIDUOS	MOISES ARANDA	48	PROPIETARIO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	BARRIO MUNICIPAL
INDIVIDUOS	MERCEDES TANGUILA	53	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DÁVILA	BARRIO MARISCAL
INDIVIDUOS	MARÍA SISLEMA	47	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	GENERAL VILLAMIL Y FRANCISCO DE ORELLANA	BARRIO CENTRAL
	ROSA TANGUILA	55	PROPIETARIA DE SERVICIO DE	FRANCISCO DE	BARRIO MARISCA

INDIVIDUOS			ALIMENTACIÓN	ORELLAN A Y 10 DE AGOSTO	L
INDIVIDUOS	ROSARIO CASTILLO	49	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	KILÓMET RO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	TARQUI
INDIVIDUOS	ISABEL WISUM	45	VICEPRESIDENTA DE ASOCIACIÓN INDÍGENA	AVENIDA GONZÁLE S SUAREZ	CESLAO MARÍN
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>Muy importante no solo por su valor nutricional y su aporte a la salud ya que es rico en proteínas y grasas naturales que ayudan en la curación de problemas respiratorios, tos, problemas de la garganta y además por ser una la alternativa gastronómica ya que es muestra de la variedad de alimentos que la Amazonía ofrece.</p>					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	<p>Al ser un forma de preparación muy básica, los ingredientes y herramientas utilizadas se mantienen hasta la actualidad, su accesibilidad es muy alta y su consumo de igual forma.</p>			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

PASUY CONSUELO	AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	032886643	FEME NINO	52		
ARANDA MOISES	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	0979222110	MAS CULINO	48		
TANGUILA MERCEDES	FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DÁVILA	032884126	FEME NINO	53		
SISLEMA MARÍA	GENERAL VILLAMIL Y FRANCISCO DE ORELLANA	0995284461	FEME NINO	47		
TANGUILA ROSA	FRANCISCO DE ORELLANA Y 10 DE AGOSTO	0987822932	FEME NINO	55		
CASTILLO ROSARIO	KILÓMETRO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	0984141796	FEME NINO	49		
WISUM ISABEL	AVENIDA GONZÁLES SUAREZ	032890265	FEME NINO	45		
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito			
IM-16-04-51-000-12-007919	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA COTIDIANA			
9. ANEXOS						
Textos	Fotografías	Videos	Audio			
10. OBSERVACIONES						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Carrasco Caguana Nelson Israel						
Inventariado por: Carrasco Caguana Nelson Israel			Fecha de inventario: 2017/07/10			
Revisado por: Solórzano Edison			Fecha de revisión:			
Aprobado por: Solórzano Edison			Fecha de aprobación:			
Registro fotográfico: Carrasco Caguana Nelson Israel						

ANEXOS



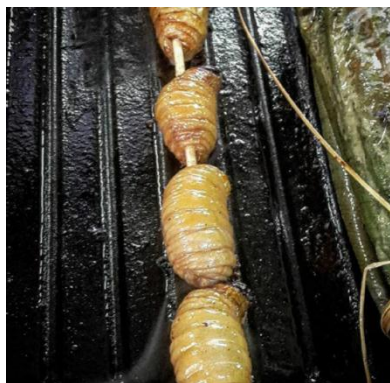
Limpieza de los chontacuros

Foto:Nelson Carrasco



Inserción de los chontacuros en un palillo de madera

Foto:Nelson Carrasco



Asado de los chontacuros en la parrilla




Foto:Nelson Carrasco



Emplatado de los chontacuros con palmito, curtido y yuca cocinada.

Foto: Nelson Carrasco

Ficha 4: Volquetero

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO
		IM-16-01-50-000-17-004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: PASTAZA		Cantón: PASTAZA
Parroquia: Puyo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Puyo		
Coordenadas WGS84 Z18S – UTM: X(Este) 166463 Y(Norte) 9835611 Z(Altitud) 950 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: VOLQUETERO		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
VOLQUETERO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MEDIANA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	N/A	
Breve reseña		

El volquetero es un ceviche de atún ecuatoriano que se prepara con atún enlatado, cebolla, tomate, jugo de limón, cilantro, y se sirve con chifles, chochos, maíz tostado. Este plato se originó en la región del Oriente o Amazonia del Ecuador, específicamente en Puyo. A diferencia del ceviche tradicional de pescado, esta receta se prepara con atún enlatado, y como su nombre lo indica seguramente empezó como un plato rápido que usa ingredientes fácilmente al alcance. (Pujol, 2016)

El volquetero fue creado por mediados del año 1970 en el barrio Obrero de la ciudad de Puyo. El volquetero nació para alimentar a los trabajadores que construyeron el barrio Obrero. En ese tiempo no había maquinaria moderna, así que se trabajaba a mano, trayendo el material (pétreo) en los volquetes. (Pinchevsky, 2013)

4. DESCRIPCIÓN

El volquetero es una preparación que nació de la necesidad de brindar un plato nutritivo y delicioso a la vez, a las personas que manejaban las volquetas que se estaban utilizando para la construcción de uno de los barrios principales de la ciudad de puyo, El barrio Obrero.

Para el Volquetero son necesarios los siguientes ingredientes:

- ✓ Chochos
- ✓ Maíz
- ✓ Plátano Verde
- ✓ Atún enlatado
- ✓ Tomate
- ✓ Cebolla
- ✓ Limón
- ✓ Cilantro
- ✓ Sal

Elaboración:

1. Hervir los chochos con sal
2. Tostar el maíz con ajo rebanado y sal
3. Rebanar finamente el plátano y freír en aceite caliente para obtener los chifles
4. Picar el tomate, la cebolla y el cilantro y mezclar.
5. Colocar en un plato una base de chochos, a un costado colocar los chifles y en otro el tostado
6. En la superficie colocar el atún y el curtido de cebolla y tomate
7. Incorporar Limón y Sal al gusto.
8. Se puede consumir acompañado de una salsa de Ají.

Los utensilios utilizados son convencionales y modernos ya que esta es una preparación que nació en la ciudad, en un hogar tradicional de la zona urbana de Puyo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta es una preparación que se puede consumir los trescientos sesenta y cinco días del año, su oferta y demanda siempre es alta ya que representa una historia y un sector
X	Continua	

	Ocasional	específico de la ciudad, además su sabor es exquisito e incomparable.			
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Pese a ser originario de la ciudad de Puyo su producción y consumo se realiza a nivel nacional, por la facilidad de acceso de sus ingredientes con pequeñas variantes.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMICO	ANIMAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA	
E2	GASTRONÓMICO	VEGETAL	PUYO, PASTAZA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	PAILA	ACTUAL	PUYO, PASTAZA.	COMPRA	
H2	CACEROLAS	ACTUAL	PUYO, PASTAZA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
INDIVIDUOS	CONSUELO PASUY ROBALINO	52	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	CIUDADE LA PASTAZA
INDIVIDUOS	MOISES ARANDA	48	PROPIETARIO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	BARRIO MUNICIPAL
INDIVIDUOS	MERCED TANGUILA	53	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DÁVILA	BARRIO MARISCAL
INDIVIDUOS	MARÍA SISLEMA	47	PROPIETARIA DE SERVICIO DE	GENERAL VILLAMIL Y FRANCISCO	BARRIO CENTRAL

			ALIMENTACIÓ N	DE ORELLANA	
INDIVIDUOS	ROSA TANGUI LA	55	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓ N	FRANCISCO DE ORELLANA Y 10 DE AGOSTO	BARRIO MARISCA L
INDIVIDUOS	ROSARI O CASTILL O	49	PROPIETARIA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓ N	KILÓMETRO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	TARQUI
INDIVIDUOS	ISABEÑ WISUM	45	VICEPRESIDEN TA DE ASOCIACIÓN INDÍGENA	AVENIDA GONZÁLES SUAREZ	CESLAO MARÍN
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Muy importante debido a la historia que existe detrás de esta preparación, además por el aporte nutritivo y excelente sabor que este plato ofrece a los consumidores.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Al ser un forma de preparación muy básica, los ingredientes y herramientas utilizadas se mantienen hasta la actualidad, su accesibilidad es muy alta y su consumo de igual forma por lo que no tiene una sensibilidad al cambio considerable.			
	Media				
X	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
PASUY CONSUELO	AV. ALBERTO ZAMBRANO Y GONZALEZ SUAREZ	032886643	FEME NINO	52
ARANDA MOISES	24 DE MAYO Y GENERAL VILLAMIL	0979222110	MASC ULINO	48
TANGUILA MERCEDES	FRANCISCO DE ORELLANA Y JACINTO DÁVILA	032884126	FEME NINO	53
SISLEMA MARÍA	GENERAL VILLAMIL Y FRANCISCO DE ORELLANA	0995284461	FEME NINO	47
TANGUILA ROSA	FRANCISCO DE ORELLANA Y 10 DE AGOSTO	0987822932	FEME NINO	55
CASTILLO ROSARIO	KILÓMETRO 1 Y ½ VÍA A LA TARQUI	0984141796	FEME NINO	49
WISUM ISABEL	AVENIDA GONZÁLES SUAREZ	032890265	FEME NINO	45

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES	

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Carrasco Caguana Nelson Israel	
Inventariado por: Carrasco Caguana Nelson Israel	Fecha de inventario: 2017/07/10
Revisado por: Solórzano Edison	Fecha de revisión:
Aprobado por: Solórzano Edison	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Carrasco Caguana Nelson Israel	

ANEXOS



Volquetero emplatado

Foto:Nelson Carrasco



Volquetero emplatado

Foto:Nelson Carrasco



Turistas de Puyo degustando el Volquetero

Foto:Nelson Carrasco

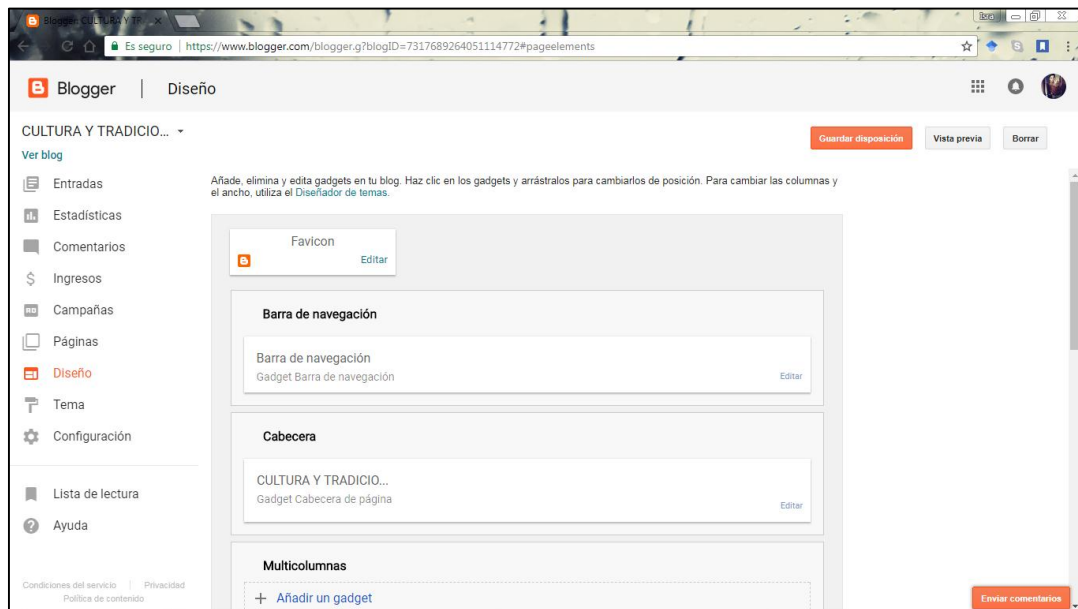
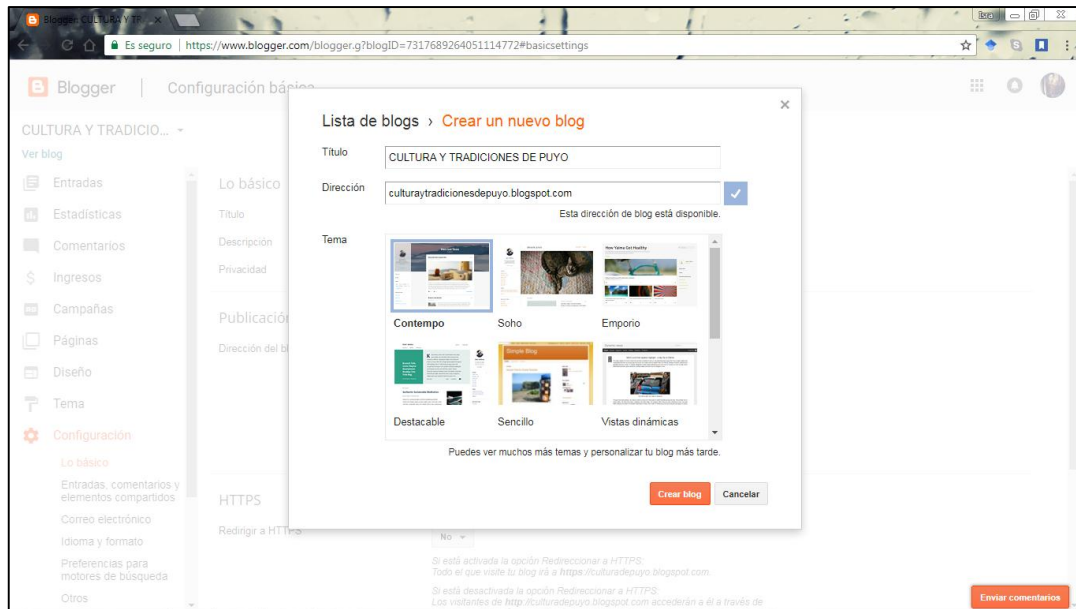


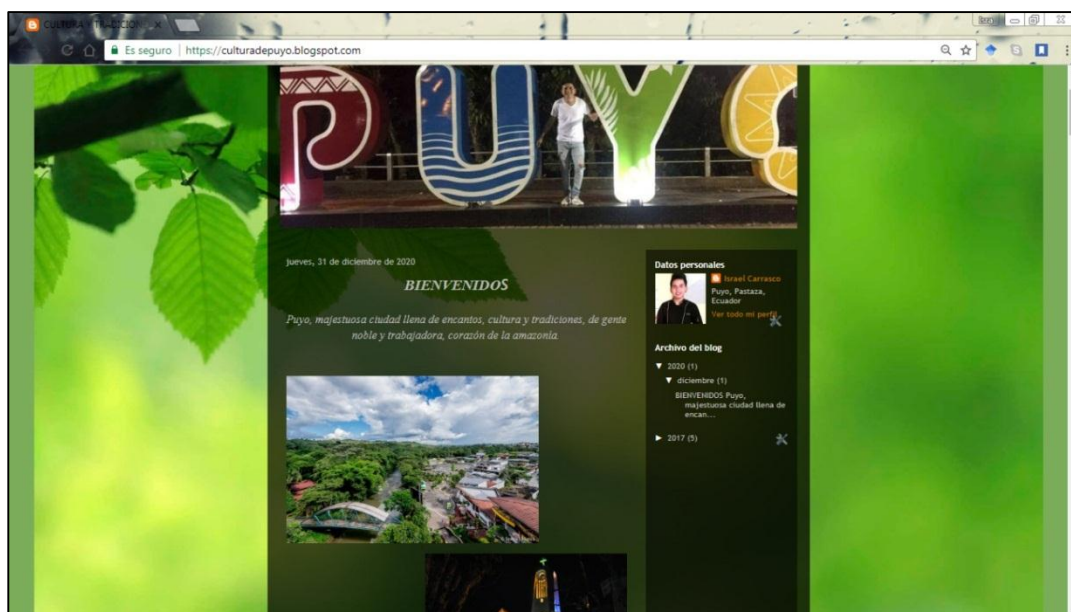
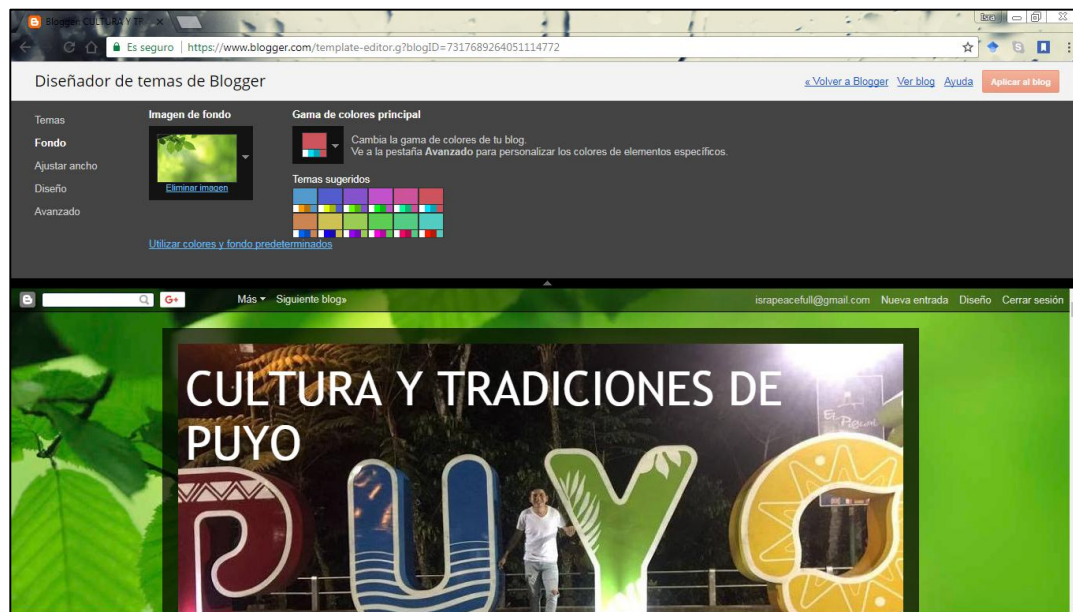
Emplatado del volquetero

Foto: Nelson Carrasco

6. PROPUESTA

<https://culturadepuyo.blogspot.com/>





Blogger CULTURA Y TRADICIO... | Todas las entradas

Ver blog

Entrada nueva Estás usando Blogger como Israel Carrasco

Todas las etiquetas

1-5 de 5 < 1 > 25

<input type="checkbox"/>	Gastronomía de Puyo	Israel Carrasco	0	0	20/7/17
<input type="checkbox"/>	FESTIVIDADES PUYO - PASTAZA AMAZONÍA, FIESTAS	Israel Carrasco	0	2	19/7/17
<input type="checkbox"/>	CULTURA	Israel Carrasco	0	2	19/7/17
<input type="checkbox"/>	TRADICIONES CULINARIAS CULINARIAS, GASTRONOMÍA, TRADICIONES	Israel Carrasco	0	3	19/7/17
<input type="checkbox"/>	TRADICIONES CONCEPTO, DEFINICIÓN, TRADICIONES	Israel Carrasco	0	5	19/7/17

Enviar comentario

Condiciones del servicio... Privacidad
<https://www.blogger.com/blogger.g?blogID=7317689264051114772#editor/target=post;postID=7481165917736721977;onPublishedMenu=allposts;onClosedMenu=allposts;postNum=4;src=postname>

Blogger CULTURA Y TRADICIO... | **Entrada** Gastronomía de Puyo

Estás publicando como Israel Carrasco **Publicar** Guardar Vista previa Cerrar


Redactor HTML

Enlace


Configuración de la entrada

- Etiquetas
- Programar
- Enlace permanente
- Ubicación
- Opciones



En puyo se preparan varias delicias con productos de la región, entre ellas están los Maitos de pescado y palmito, chontacuros asados, caldo de caramacha, etc. Y al igual que en otros pueblos de la selva se consumen, la chicha de yuca como bebida central, además del tradicional jugo de caña y el guarapo.



Volquetero



Maito de Tilapia

Enviar comentarios



INICIO

GASTRONOMÍA

FESTIVIDADES

CULTURA

TRADICIONES

miércoles, 19 de julio de 2017

CULTURA



Se puede definir a la cultura como la forma de vida de un grupo de individuos con sus características en particular, el desarrollo que estos tienen como comunidad, las costumbres que adquieren en el proceso y como estas se reflejan de forma objetiva ante la sociedad. Conjunto de maneras de pensar y de vivir, cultivadas, que suelen designarse con el nombre de civilización. Así entendida, cultura es un nombre adecuado para aplicarse, sensu lato, a todas las realizaciones características de los grupos humanos. En él están comprendidos tanto el lenguaje, la industria, el arte, la ciencia, el derecho, el gobierno, la moral, la religión, como los instrumentos materiales o artefactos en los que se materializan las realizaciones culturales y mediante los cuales surten efecto práctico los aspectos intelectuales de la cultura (edificios, instrumentos, máquinas, objetos de arte, medios para la comunicación, etcétera). (Alien Megale, 2001)

De manera restrictiva, se ha señalado que la cultura son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. Lo anterior consiste en patrones aprendidos o adquiridos de conductas por los individuos como miembros de un grupo social y transmitido de una generación a la siguiente. La noción de cultura incluye las creencias de los diferentes grupos sociales, sus valores y costumbres, sus tradiciones, lenguaje, educación, ornamentos, sus formas de artes, sus inventos y tecnología, organización política, leyes, instituciones, ceremonias sociales y religiosas, y otros elementos adquiridos o desarrollados por un pueblo, configurando su herencia social, en contra posición a la herencia biológica que se transmite de padre a hijos. (Jaramillo Antillón, 2004)

(Gómez Pellón, 2010) Manifiesta con respecto a los componentes de la cultura que "está compuesta por símbolos. Precisamente, la capacidad del ser humano para simbolizar lo ha convertido en un animal superior y le ha permitido dar grandes pasos culturales. Los gestos, los sonidos, los colores, los símbolos, etc. son simbólicos. El significado de los símbolos depende de la cultura." (Gómez Pellón, 2010)

AUTOR



Israel Carrasco

Puyo, Pastaza, Ecuador

Ver mi perfil completo

PUBLICACIONES

▼ 2017 (6)

▼ Julio (6)

GASTRONOMÍA DE PUYO

FESTIVIDADES PUYO - PASTAZA

CULTURA

TRADICIONES CULINARIAS

TRADICIONES

BIENVENIDOS Puyo, majestuosa ciudad llena de encanto...



100% Siguen, Solidaria y Turística!

"Puyo, ciudad llena de encantos, cultura y tradiciones, tierra cálida de majestuosos paisajes y de gente noble y trabajadora, corazón de la amazonía."

culturadepuyo.blogspot.com/2017/07/cultura.html

INICIO

GASTRONOMÍA

FESTIVIDADES

CULTURA

TRADICIONES

miércoles, 19 de julio de 2017

TRADICIONES

"La tradición es una modalidad de inserción entre la estampa costumbrista y el cuento que toma próspero impulso con las nuevas aperturas del movimiento modernista en la década del XIX." (Nuñez, 1979)

(Anstos. Diccionario ilustrado de la lengua española, 1982) Expresa que "tradición es comunicación o transmisión de doctrinas, ritos, costumbres, noticias transmitidas de padres a hijos al correr los tiempos. Noticia de un pueblo antiguo transmitido de este modo, doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos."

La palabra "tradición" es polisémica en la medida en que su sentido se ha venido construyendo y renovando, incluso desde ámbitos diversos, lleva la impronta de lo coloquial, de la teología cristiana y, recientemente, ha emergido como una categoría de las ciencias sociales, y en su largo periplo ha venido mostrando evaluaciones contradictorias.

Por un lado, la tradición ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad, en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad. Pero desde otro punto de vista ese anclaje no es otra cosa que un síntoma evidente de la dificultad de adaptación expedita a los crecientes cambios que exige la vida moderna o el progreso, cuando no, se ha dicho con frecuencia, una mera conjunción de ignorancias y simplezas que en muchos casos reflejan una mente obtusa.

Esto sucede porque la tradición ha sido comprendida en términos de un autoritarismo irracionalista que sin mayores miramientos traduce la idea de que la experiencia de las nuevas generaciones no debe contradecir el saber acumulado y decantado por las generaciones anteriores.

La tradición se ha utilizado para definir una cierta

AUTOR



Israel Carrasco

Puyo, Pastaza, Ecuador

Ver mi perfil completo

PUBLICACIONES

▼ 2017 (6)

▼ Julio (6)

GASTRONOMÍA DE PUYO

FESTIVIDADES PUYO - PASTAZA

CULTURA

TRADICIONES CULINARIAS

TRADICIONES

BIENVENIDOS Puyo, majestuosa ciudad llena de encanto...



100% Siguen, Solidaria y Turística!

"Puyo, ciudad llena de encantos, cultura y tradiciones, tierra cálida de majestuosos paisajes y de gente noble y trabajadora, corazón de la amazonía."

culturadepuyo.blogspot.com/2017/07/tradiciones.html

7. CONCLUSIONES

- Al investigar los referentes teóricos culturales de la gastronomía de Puyo se pudo apreciar que esta es una ciudad llena de riquezas culturales pero muy poco investigadas y difundidas, con tradiciones culinarias muy importantes dentro de la alimentación de su gente la cual se encuentra en un constante crecimiento y evolución de sus costumbres y cultura.
- Puyo tiene cuatro preparaciones gastronómicas tradicionales representativas de su cultura de las cuales su consumo no tiene ningún impacto ambiental ni legal ya que se ha regularizado la caza y el consumo de ciertas especies de animales (carne silvestre) como medida de protección a ciertas especies en peligro, lo que a su vez ha hecho que el consumo y la producción de ciertas preparaciones sean escasas y casi inexistentes.
- Documentar la información recopilada mediante los referentes teóricos y el trabajo de campo permitió que esta sea compartida y socializada al público a través de un blog en la web, lo que garantizó que esta información sea de fácil acceso , aporte reconocimiento y brinde datos importantes a quienes presentan interés en la cultura gastronómica de la ciudad de Puyo.

8. RECOMENDACIONES

- Realizar investigaciones continuas sobre la cultura de Puyo que permitan aportar con información completa a los referentes teóricos existentes y la creación de nuevas herramientas de información públicas para la comunidad.
- Mantener las preparaciones tradicionales vigentes en la localidad ya que estas representan la cultura, tradiciones, costumbres y forman parte del patrimonio inmaterial de la ciudad de Puyo.
- Compartir y difundir toda información recopilada mediante cualquier medio ya sea digital o impreso para garantizar su permanencia a través del tiempo y dar a conocer a la población sobre la cultura gastronómica de la ciudad de Puyo.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Altieri Megale, A.** (2001). ¿Qué es la Cultura? *La lámpara de Diogenes*, 15.
- Barona, M., & Yaguar, J.** (2011). Festividades de Pastaza. (J. Pérez, Entrevistador)
- Basallo, A.** (1982). *Aristos. Diccionario ilustrado de la lengua española*. Barcelona: Ramón Sopena.
- Bonte, P., & Izard, M.** (1991). *Diccionario de etnología y antropología*. Akal Ediciones Sa.
- Coto, D., & Saunders, J.** (2004). *Insectos plagas de cultivos perennes con énfasis en frutales en América central*. Turrialba : CATIE.
- Gómez Pellón, E.** (2010). *Introducción a la antropología social y cultural*. Santander.
- Jaramillo Antillón, J.** (2004). *La evolución de la cultura : de Las cavernas a la globalización del conocimiento*. Costa Rica: Editorial Universidad de Costa Rica.
- Ledesma Zamora, O.** (2004). *Pastaza: una provincia que apasiona*. Puyo: Concejo Provincial de Pastaza.
- Madrazo Miranda, M.** (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, 3,4,10,12.
- Medina, X.** (1996). *La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Ministerio de Justicia, Derechos Humanos y Cultos.** (2014). Código orgánico integral penal . Quito: Gráficas Ayerve C. A.
- Núñez, E.** (1979). *Tradiciones hispanoamericanas*. Caracas: Biblioteca Ayacucho .
- Ortiz Uribe , F. G.** (2004). *Diccionario de metodologja de la investigación científica* . México: Limusa.
- Pérez Carrillo, J.** (2011). Estudio de la cultura gastronómica de la provincia de Pastaza y propuesta alimenticia con productos de la zona. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Pinchevsky , M.** (12 de Enero de 2013). *Homero Escobar: chef volquetero*. Recuperado el 8 de Julio de 2017, de La revista : <http://www.larevista.ec/cultura/sociedad/homero-escobar-chef-volquetero>

- Pujol, L.** (24 de Octubre de 2016). *Ceviche volquetero: Ceviche de atún*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de Recetas de Laylita : <https://www.laylita.com/recetas/ceviche-volquetero-de-atun/>
- Rivas Ruiz , R.** (2004). *El gran pescador: técnicas de pesca entre los cocama-cocamillas de la amazonía peruana*. Lima: Fondo Editorial PUCP.
- Santos Granero , F., & Barclay, F.** (1994). *Guía etnográfica de la alta amazonía*. Abya Yala.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo.** (2009). Plan nacional para el buen vivir 2009-2013: construyendo un estado plurinacional e intercultural. Quito: SENPLADES.
- Sierra Bravo, R.** (1988). *Técnicas de investigación social*. S.A. EDICIONES PARANINFO.
- Toledo, P.** (2005). KIPU 45 El mundo indígena en la prensa ecuatoriana. Quito: Abya Yala.
- Unigarro Solarte, C.** (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ediciones la tierra.
- Villarejo , A.** (1988). *Así es la selva*. Iquitos: Centro de Estudios Teológicos de la Amazonia.

10. ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE LA ENCUESTAS



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Indicaciones: Por favor conteste el siguiente cuestionario según su criterio marcando con una equis (x) según corresponda, se permite seleccionar más de una respuesta.

1. Seleccione los productos agrícolas que se producen en Puyo.

- | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Limón <input type="checkbox"/> | Papa china <input type="checkbox"/> | Yuca <input type="checkbox"/> | Mango <input type="checkbox"/> |
| Manzanas <input type="checkbox"/> | Taxo <input type="checkbox"/> | Naranja <input type="checkbox"/> | Palmito <input type="checkbox"/> |
| Papas <input type="checkbox"/> | Papaya <input type="checkbox"/> | Plátano <input type="checkbox"/> | |

2. ¿Qué animales son consumidos dentro de la gastronomía tradicional de Puyo?

- | | | |
|--|--|---|
| Peces de la zona <input type="checkbox"/> | Aves de corral <input type="checkbox"/> | Ganado bovino <input type="checkbox"/> |
| Insectos del bosque <input type="checkbox"/> | Aves silvestres <input type="checkbox"/> | Carne de monte <input type="checkbox"/> |

3. ¿Cuáles considera usted que son los principales peces que se consume en Puyo?

- | | | | |
|--|------------------------------------|--|------------------------------------|
| Tilapia <input type="checkbox"/> | Carachama <input type="checkbox"/> | Bagre de agua dulce <input type="checkbox"/> | Bocachito <input type="checkbox"/> |
| Peces del Mar <input type="checkbox"/> | Cachama <input type="checkbox"/> | | |

4. ¿Cuáles son las comidas tradicionales representativas de Puyo?

- | | | |
|---|---|---|
| Maito de tilapia <input type="checkbox"/> | Maito de carachama <input type="checkbox"/> | Caldo de carachama <input type="checkbox"/> |
| Volquetero <input type="checkbox"/> | Chontacuros asados <input type="checkbox"/> | Mono asado <input type="checkbox"/> |
| Caldo de guanta <input type="checkbox"/> | Caldo de mono <input type="checkbox"/> | Maito de chontacuros <input type="checkbox"/> |

5. ¿Considera usted que hay preparaciones tradicionales que han desaparecido con el paso del tiempo?

Si ☐

No ☐

6. ¿Qué factor considera usted como el causante de la desaparición de algunas tradiciones culinarias de la ciudad de Puyo?

Factor Legal ☐

Factor Social ☐

Factor Económico ☐

ANEXO B: MODELO DE LA ENTREVISTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENTREVISTA.-

TEMA: “Registro de tradiciones culinarias de la ciudad de Puyo como parte de la cultura amazónica”.

LUGAR: _____

FECHA: _____

ENTREVISTADO: _____ **EDAD:** _____

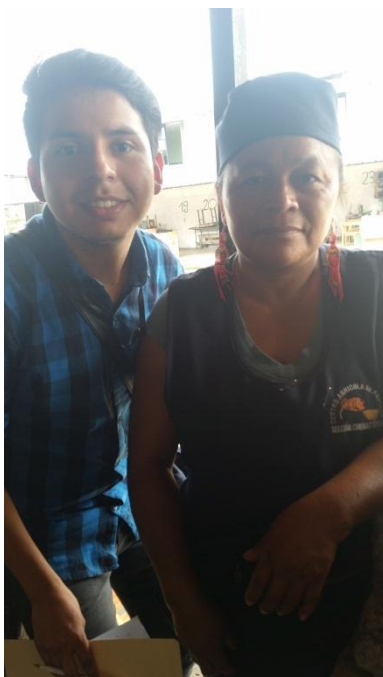
ENTREVISTADOR: Israel Carrasco

DIALOGO:

1. ¿Cuáles son los productos agrícolas con los que cuenta Puyo
2. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la ciudad de Puyo?
3. ¿Cuál es la forma de preparación de Chontacuros?
4. ¿Cuál es la forma de preparación del Mayto?
5. ¿Cuál es la forma de preparación del Volquetero?
6. ¿Cuál es la forma de preparación del Caldo de carachama?
7. ¿Qué utensilios utiliza para la preparación de estos platos tradicionales?
8. ¿Quién le enseñó a usted a preparar este plato tradicional?
9. ¿Este plato tradicional es preparado para alguna fiesta o ritual?
10. ¿Considera usted que es importante este plato tradicional para la cultura de Puyo?
¿Si, No y Por qué?

ANEXO C: FOTOGRAFÍAS





ANEXO D: FICHAS DEL INPC REVISADAS Y APROBADAS